



**La Notte del panettone
in riva al mare**

24 agosto 2021
Minori, Costiera Amalfitana - Salerno

CONVEGNO
Ore 19.00 - Seggio della Basilica di Santa Trifena, Minori
Intervento di apertura e benedizione a cura del parroco della Chiesa di Santa Trifena, Minori

DEGUSTAZIONE
Ore 20.30 - sul lungomare
I migliori panettoni al mondo
realizzati con pasta madre dai maestri
dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre
e del Panettone Italiano

GRAN FINALE
Spettacolo pirotecnico sul mare

RASSEGNA STAMPA
LA NOTTE DEI MAESTRI IN RIVA AL MARE
24 AGOSTO 2021
MINORI, COSTIERA AMALFITANA - SALERNO

SPOSOR

Exclusive Sponsor



Partner



DOLCESALATO

italiangourmet

pasticcere
GELYTIERE

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

WORLDWIDE



Sponsor Tecnico



GOELDIN
Italy





<https://www.accademiamaestrilevitomadrepantoneitaliano.it/lanottedelpantoneinriyaalmare>





<https://www.gustoh24.it/a-parma-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



Il primo incontro dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a **Parma lunedì 26 luglio** per la Notte dei Maestri del Lievito Madre. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a **Minori** provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

<https://www.foodaffairs.it/2021/07/19/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio/>

FOOD AFFAIRS

La Notte dei Maestri del Lievito Madre risplende a Parma Lunedì 26 luglio

**Oltre trenta gli Accademici
presenti con i loro lievitati pronti
per far degustare al pubblico le
migliori eccellenze d'Italia**

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la "Notte dei Panettoni in riva al mare". L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Minori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.



<https://www.italia-news.it/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-si-svolgera-il-26-luglio-2021-nelle-vie-del-centro-di-parma-21982.html>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre si svolgerà il 26 luglio 2021 nelle vie del centro di Parma

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

Tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lievitati made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Questi sono alcuni fra i principali obiettivi dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, la realtà con sede a Parma, presso l'HUB Gastronomy Unesco, che punta a tutelare la qualità del Lievito Madre, la produzione artigianale dei lievitati. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nata dalla spinta da parte dei soci fondatori, i maestri **Claudio Gatti**, nominato Presidente dell'Accademia, **Maurizio Bonanomi**, **Salvatore De Riso**, **Paolo Sacchetti**, **Vincenzo Tiri** e **Carmen Vecchione**, riunisce i pasticceri, i panificatori e i pizzaioli che lavorano il lievito madre da almeno 10 anni. Si accede tramite la selezione effettuata da un'apposita commissione d'esame presieduta dal maestro Maurizio Bonanomi.



<https://www.nerospinto.it/arriva-la-sesta-edizione-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-a-parma-il-26-luglio>

Arriva la Sesta edizione della Notte dei Maestri del Lievito Madre a Parma il 26 luglio

di Simona Pirelli - 14 luglio 2021



In Campina, subito dopo Parma, esattamente a Milano il 24 agosto 2021, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suoi itinerario con la "Notte dei Panettoni in riva al mare" proprio per diffondere la conoscenza verso i lievitati tutti italiani.

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con sede a Parma, presso l'EUR Gastronomy Unesco, ha come obiettivo quello di difendere, preservare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità che fanno dei prodotti italiani un'eccellenza nel mondo.

Questa Accademia, grazie ai suoi fondatori, i maestri **Claudio Galli**, nominato Presidente dell'Accademia, **Maurizio Bonamini**, **Salvatore De Rosa**, **Paolo Sacchetti**, **Vincenzo Turi** e **Carmina Nardone**, raggruppa i panificatori, i pasticceri e i pizzaioli che lavorano il lievito madre da almeno 50 anni, permettendo loro di accordarsi dopo aver passato un'accurata selezione tenuta da un'apposita commissione d'esame presieduta dal maestro **Maurizio Bonamini**.

<https://www.foodaffairs.it/2021/07/19/la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-risplende-a-parma-lunedì-26-luglio/>

La Notte dei Maestri del Lievito Madre risplende a Parma Lunedì 26 luglio

Pubblicato il 19 luglio 2021

Facebook Twitter LinkedIn



Oltre trenta gli Accademici presenti con i loro lievitati pronti per far degustare al pubblico le migliori eccellenze d'Italia



Dopo Parma, l'Accademia del Maestro del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la "Notte dei Panettoni in riva al mare". L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

20 Luglio 2021

<https://www.horecanews.it/torna-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-nelle-vie-del-centro-di-parma/>

Torna La Notte dei Maestri del Lievito Madre nelle vie del centro di Parma

Il primo incontro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il pubblico si svolgerà a Parma 26 luglio per la Notte dei Maestri del Lievito Madre.

di Redazione H - 20 luglio 2021



Il primo incontro dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a **Parma lunedì 26 luglio** per la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

Dopo Parma, l'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minorì provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

20 Luglio 2021

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=9556:la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre-si-svolgera-il-26-luglio-2021-nelle-vie-del-centro-di-parma

LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE SI SVOLGERÀ IL 26 LUGLIO 2021 NELLE VIE DEL CENTRO DI PARMA



Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la "Notte dei Panettoni in Riva al mare". L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Maiori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.

Torinese, dell'Industria, assicurano la contemporaneità e la conoscenza verso i lievitati made in Italy. Le finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime originali: di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Questi sono alcuni fra i principali obiettivi dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, la realtà con sede a Parma, presso l'Hotel Gastronomie Urbana, che punta a tutelare la qualità del Lievito Madre, la produzione artigianale dei lievitati. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nata dalla spinta da parte dei suoi fondatori, i maestri Claudio Gatti, nominato Presidente dell'Accademia, Maurizio Bonasconi, Salvatore De Riso, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri e Carmen Verchione, riunisce i panettieri, i pasticceri e i pizzaioli che lavorano il lievito madre da almeno 10 anni. Si accede tramite la selezione effettuata da un apposita commissione d'onore presieduta dal maestro Maurizio Bonasconi.

La Notte del Lievito Madre è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad Innsbruck. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agnascini&Fagna Molini - La Sfornata, Anticarta Italia 56, Carpanesi Group, Cusani Spa, Cusani Italia Spa, Dolomita Acqua, Etna Service, Esperto Food - Vanglia gourmet, Headmash Etna 1012 Spa, Ison Spa, Patis Group, VitisGroup Srl e lo sponsor tecnico Godolfin Chef.

Per la Notte di Parma come sempre è AIMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione. Hanno collaborato come estimatori tecnici: CDR Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.

<https://www.sowinesofood.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



Il prossimo appuntamento dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

Tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lievitati made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.

<https://www.pianetapane.it/parma-il-26-luglio-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



22 Luglio 2021

PARMA, IL 26 LUGLIO LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE

[Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

Il panettone è buono anche d'estate: a Parma la notte dei maestri del lievito madre

Una notte dedicata alla degustazione di prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri. In piazza Garibaldi, lunedì sera, ha dominato il panettone di qualità in un periodo dell'anno insolito. Tanti talenti si sono messi a disposizione per una degustazione libera che ha offerto oltre 60 tipologie di lievitati rigorosamente artigianali. Una iniziativa che si è fatta largo promuovendo il consumo dei lievitati tutto l'anno, destagionalizzando un prodotto tradizionalmente associato all'immaginario della festa. Ospite d'onore il maestro Rolando Morandin che ha ricevuto il premio alla carriera di lievitista d'eccezione; basti pensare al peso del suo metodo Morandin, una tecnica di mantenimento del lievito madre in acqua, utilizzata oggi da molti addetti ai lavori. Presente anche una delegazione di ragazzi della comunità terapeutica di recupero per tossicodipendenti di San Patrignano che ha proposto al pubblico i loro prodotti.

Per il 24 agosto è previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano un altro appuntamento con la Notte dei Panettoni in riva al mare organizzato in Campania, a Minori provincia di Salerno.

<https://www.foodandsoon.com/a-parma-e-il-tempo-della-notte-dei-maestri-del-lievito-madre>



Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lieviti dando la possibilità alle persone di degustarli.

L'incontro non si svolgerà più in Piazza Garibaldi, che rimane comunque il cuore della manifestazione, ma coinvolgerà tutto il centro della città. Ogni accademico sarà abbinato ad uno dei prestigiosi negozi del centro della città di Parma.

La Notte dei Maestri del Lievito Madre, è organizzata dall'Accademia con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di **Parma**, in collaborazione con ALMA – La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e dei Panettoni Italiani proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la "Notte dei Panettoni in riva al mare". L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.

L'obiettivo sarà sempre quello di tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lieviti made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo.

<https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/07/23/parma-ospita-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

Parma ospita la Notte dei Maestri del Lievito Madre

Oltre trenta lievisti italiani presenti. E ad agosto la manifestazione si trasferisce in riva al mare

Lunedì 26 luglio, oltre trenta lievisti italiani si riuniscono a **Parma**, in occasione della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**: piazza Garibaldi resta il cuore della manifestazione, ma questa nuova edizione coinvolge tutto il centro cittadino. Organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con il patrocinio e la co-organizzazione del Comune di Parma, in collaborazione con **ALMA**, inscena per le vie della capitale della Food Valley Italiana e Città Creativa della Gastronomia UNESCO un **percorso del gusto**, legato al valore ed alla qualità del panettone artigianale. E il ricavato viene devoluto a favore di Emporio Solidale di Parma.

"Per noi questo è un importante momento d'incontro con il pubblico", dichiara **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia. Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, rispettando le regole, l'Accademia continua a promuovere l'eccellenza dell'artigianalità italiana e dà appuntamento alla **Notte dei Panettoni in riva al mare**, in programma a **Minori**, in provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

www.nottemaestrilievitomadre.it

http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=19188

LA NOTTE DEI MAESTRI DEL LIEVITO MADRE SI SVOLGERÀ IL 26 LUGLIO 2021 NELLE VIE DEL CENTRO DI PARMA

◆ Centro cittadino, Parma (PR) - Parma

◆ 26 luglio 2021

di *Virgilio Ponzetti*



 *Articolo georeferenziato*

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lieviti con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in **Campania**, a Minori provincia di Salerno, il **24 agosto 2021**.

Tutelare, diffondere, accrescere la consapevolezza e la conoscenza verso i lieviti made in Italy. La finalità è anche di promuovere e salvaguardare l'utilizzo di materie prime artigianali di qualità per difendere l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo. Questi sono alcuni fra i principali obiettivi dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, la realtà con sede a Parma, presso l'IRUB Gastronomy Unesco, che punta a tutelare la qualità del Lievito Madre, la produzione artigianale dei lieviti. L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, nata dalla spinta da parte dei soci fondatori, i maestri **Claudio Gatti**, nominato Presidente dell'Accademia, **Maurizio Bonanomi**, **Salvatore De Riso**, **Paolo Sacchetti**, **Vincenzo Tiri** e **Carmen Vecchione**, riunisce i pasticceri, i panificatori e i pizzaioli che lavorano il lievito madre da almeno 10 anni. Si accede tramite la selezione effettuata da un'apposita commissione d'esame presieduta dal maestro Maurizio Bonanomi.

La **Notte del Lievito Madre** è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artexarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Cormani Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Services, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, VichiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goldfin Chef.

Per la Notte di Parma come sempre è ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ad affiancare i Maestri dell'Accademia con una collaborazione nata fin dalla prima edizione.

Hanno collaborato come sponsor tecnici: CDH Hotel Villa Ducale e Parma Quality Restaurant.

<https://cucineditalia.com/notte-dei-maestri-del-lievito-madre-2021/>



Oltre 30 illustri esponenti dell'arte bianca presenti con i loro fragranti lievitati tutti da gustare, simbolo delle migliori eccellenze Made in Italy: il 26 luglio, nel cuore di Parma, va in scena la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con ALMA - La Scuola Italiana di Cucina Internazionale.

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la "**Notte dei Panettoni in riva al mare**". L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Minori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.

nottemaestrilievitomadre.it

<https://www.foodconfidential.it/pizza/a-parma-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>



Il primo incontro dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con il grande pubblico di appassionati, si svolgerà a Parma lunedì 26 luglio per la **Notte dei Maestri del Lievito Madre**. Saranno oltre trenta gli Accademici presenti nelle vie del centro per presentare i loro lievitati dando la possibilità alle persone di degustarli. L'incontro non si svolgerà più in Piazza Garibaldi, che rimane comunque il cuore della manifestazione, ma coinvolgerà **tutto il centro della città**. Ogni accademico sarà abbinato ad uno dei prestigiosi negozi del centro della città di Parma.

Dopo Parma, l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano proseguirà il suo viaggio per incontrare il pubblico appassionato di lievitati con la **"Notte dei Panettoni in riva al mare"**. L'appuntamento sarà, questa volta in Campania, a Minori provincia di Salerno, il 24 agosto 2021.

<http://www.sevenpress.com/wp/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-24-agosto-a-minori-in-costiera-amalfitana/2021/08/05/364034/>

"La Notte del Panettone in riva al mare" – 24 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana

5 agosto 2021



La stagione dei levitati non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare. "La Notte del Panettone in riva al Mare", organizzata dall'Accademia dei Maestri del Levito Madre e del Panettone Italiano gode del patronato del Comune di Minori, Giunta Minori, Protocollo di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Tipico. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sal De Rosa, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

La Notte del panettone in riva al Mare è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Levito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agupiana/Figna Molini - Le Sinfonie, Artescarta Italia Srl, Cargipani Group, Cesarini Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurove Service, Experience Food - Vanglio gourmet, Insulari: Trieste 1892 Spa, Ioam Spa, Polin Group, ViediGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldix Chef.

<http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=6685&M=Eventi&C=Eventi>

ROMA / EVENTI / EVENTI

La Notte del Panettone in riva al mare

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori

dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese.

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà una lunosa notte di fine agosto dedicata ai panettoni.



<https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/eventi-spettacoli-13/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-24-agost-99818/article>



Panettone, lievito madre, Minori, Costa d'Amalfi, Accademia, Sal De Riso

“La Notte del Panettone in riva al mare”: 24 agosto a Minori i big dell'Accademia Maestri Lievito Madre

E' uno degli eventi di avvicinamento, organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano

Scritto da (redazione), giovedì 5 agosto 2021 11:29:06



Metti una notte d'agosto in Costiera Amalfitana gustando un panettone in riva al mare. A Minori il 24 agosto si svolgerà la prima edizione de “La Notte del Panettone in riva al mare”, iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Panettoni Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Giusto Minori, Probosc di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi i.s.p. e Video Type.

Entusiasta Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

“La Notte del panettone in riva al Mare” è uno degli eventi di avvicinamento, organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagneranno l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugliem&Figlia Mollini - La Sinfonia, Artcarta Italia Srl, Cerpignani Group, Cesarini Spa, Coman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eumes Service, Eumes Food - Varigla gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Ioan Spa, Pella Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goldfin Chef.



<https://www.cosasifa.com/2021/08/05/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

La Notte del Panettone in riva al mare

05/08/2021 - ARTI E CUCINA



Natale è ancora lontano, così come Milano e la Lombardia sono lontane dalla Comerio e, soprattutto, dal mare, eppure il prossimo 24 agosto, sulla Costiera Amalfitana, sul lungomare della splendida cittadina di Minori, si terrà uno straordinario appuntamento, la prima edizione della "La Notte del Panettone in riva al mare" e sarà una lunga, lussuosa notte di fine agosto, dedicata al panettone.

"È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nobili maestri in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'essenza del made in Italy".

"Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - spiega il Maestro Salvatore De Riso - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Liberty Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei dolci, è per noi un evento così prestigioso. Questo è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per diffondere in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso".



<http://www.mezzogiornoedintorni.it/2021/08/a-minori-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

A Minori la "Notte del Panettone in riva al mare"

BY REDAZIONE2 - POSTED ON 5 AGOSTO 2021

POSTED IN: CUCINA E GASTRONOMIA, INFO EVENTI



“La Notte del Panettone in riva al mare” si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19:00.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano,

con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso,

con il Comune di Minori, Giusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana – ha dichiarato – accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.



“La Notte del panettone in riva al Mare” è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMiano.

<http://www.ravellonews.it/minori-accoglie-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Minori, accoglie "La Notte del Panettone in riva al mare"

Di Redazione - 5 agosto 2021



Minori, accoglie "La Notte del Panettone in riva al mare", "La Notte del Panettone in...

Minori, accoglie "La Notte del Panettone in riva al mare".

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

5 Agosto 2021

<https://www.puntoagronews.it/cultura/item/75723-a-minori-la-notte-dei-panettoni-in-riva-al-mare.html>

A Minori "La notte dei Panettoni in riva al mare"

05 Agosto 2021 Author: [La Redazione](#)

03



"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà nel lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia» spiega il Presidente Claudio Gatti «presentare al pubblico i nostri servizi in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, tra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Panettoni Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Clara Minori, Professoressa di Minori, Conoscente del Lusso Costa d'Amalfi ILOP e Valerio Toppo. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che stupirà tutte le sorprese: «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana» ha dichiarato «accogliendo i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ascoltare nel silenzio dei servizi, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, il significato ed il tempo sono un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

"La Notte del panettone in riva al Mare" è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promotori e organizzatori: Agapiano/Agina Molini - La Salsolite, Artocarta Italia Srl, Cavigliani Group, Cusinato Spa, Cusinato Italia Spa, Dolomiti Acqua, Enotria Service, Espositiva Food - Vangelis gourmet, HostMilano Trieste (H2) Spa, Icaro Spa, Pella Group, Nidolgroup Srl e lo sponsor tecnico Gerdilite Chef.

5 Agosto 2021

<https://www.terrónianmagazine.com/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-si-terra-sul-lungomare-di-minori-una-delle-perle-della-costiera-amalfitana-il-24-agosto-a-partire-dalle-19-00/>

“La Notte del Panettone in riva al mare” si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

📅 5 Agosto 2021



Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

“La Notte del panettone in riva al Mare” è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta

Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldlin Chef.

<https://www.amalfinews.it/it/gourmet-18/minori-sal-de-riso-presenta-la-prima-edizione-de-21813/article>

Minori, panettone, Sal De Riso, Costiera Amalfitana

Minori, Sal De Riso presenta la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare": «È sempre stato un mio desiderio»

Il 26 agosto, alle 19.00, si terrà sul lungomare di Minori la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare", «il» un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i maestri italiani in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Linotto Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Giutta Minori, Priore di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entrustata il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che risulterà tante sorprese.



«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Linotto Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei dolci, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone originale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni».

5 Agosto 2021

<http://vicoequenseonline.blogspot.com/2021/08/minori-accoglie-la-notte-del-panettone.html>

Minori accoglie "La Notte del Panettone in riva al mare" il 24 agosto



Minori - "La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00. «È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri levitisti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy». Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore

De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Ostia Minori, Protocollo di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserva tante sorprese: «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenza nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso». Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

"La Notte del panettone in riva al Mare" è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad Host Milano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Aguparad'igna Molini - La Sinfonia, Artisan Italia Srl, Carpegiani Group, Cosselin Spa, Corran Italia Spa, Dossena Aquas, Euroco Services, Experientia Food - Vangigli gourmet, Hautbrandt Treiste 1892 Spa, Ioan Spa, Polin Group, VetroGroup Srl e lo sponsor tecnico Gustin Chef.

<https://www.horecanews.it/a-minori-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Home > Eventi > A Minori "La Notte del Panettone in riva al mare"

[Home](#) [Menu](#) [Chi Siamo](#) [Contatti](#)

A Minori "La Notte del Panettone in riva al Mare"

Si terrà il 24 agosto a Minori la prima edizione dell'evento "La Notte del Panettone in riva al mare", dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso

By Redazione - 6 Agosto 2021

Panettone in riva al mare".

L'evento è stato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con la collaborazione del maestro **Salvatore De Riso**, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.



*"È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il **Presidente Claudio Gatti** – presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy".*

Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese: "Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana – ha dichiarato – accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso".

<https://magazinepragma.com/citta/minori-in-arrivo-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Minori, in arrivo "La notte del Panettone in riva al mare"

Prima edizione organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

by Redazione Magazine Pragma - 6 Agosto 2021 - in 5Mile South - Reading Time: 3 minuti read

1A 0 0



Minori, in arrivo "La notte del Panettone in riva al mare"

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy»

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana – spiega il Maestro Salvatore De Riso – accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso.

Questo è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso»



<https://www.lucianopignataro.it/a/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-si-terra-sul-lungomare-di-minori-una-delle-perle-della-costiera-amalfitana-il-24-agosto-a-partire-dalle-19-00/202388/>

“La Notte del Panettone in riva al mare” si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00

È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

<https://amalfinotizie.it/minori-la-notte-dei-panettoni-in-riva-al-mare/>

Il 24 agosto a Minori la prima edizione di "La Notte del Panettone in riva al mare"

di Maria Anastasio - 6 Ago 2021



Venerdì 24 agosto a partire dalle ore 19.00, sul lungomare di Minori, si terrà **"La Notte del Panettone in riva al mare"**, una notte di fine estate dedicata ai panettoni.

Il presidente Claudio Gelli spiega: "È un onore per i Maestri dell'Accademia presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy".

Questa prima edizione dell'evento è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con il maestro **Salvatore De Riso**, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

[https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/08/07/news/
il-panettone-conquista-l'estate-313060546/](https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/08/07/news/il-panettone-conquista-l'estate-313060546/)

Il panettone conquista l'estate e si mangia sotto l'ombrellone

di Eleonora Cocchia



▲ Focaccia, panettone estivo secondo Claudio Gatti

*Con albicocche, ciliegie o frutti tropicali canditi, il lievito tipico del periodo natalizio seduce a Ferragosto
nell'interpretazione di chef e pasticciieri*

<https://amalfinotizie.it/gusta-minori-2021-programma/>

Gusta Minori: dal 21 al 29 agosto si rivive la magia del Natale / Programma

Occhi puntati su Minori **dal 21 al 29 agosto** quando si svolgerà la 25esima edizione del **Gusta Minori**, uno degli eventi di maggior rilievo in Costiera Amalfitana, secondo solo al Festival di Ravello.

Il 24 agosto a Minori sarà Natale per l'ennesima volta: a partire dalle decorazioni fino ad arrivare al cibo, ci si potrà immergere in una suggestiva atmosfera natalizia, perdendo la cognizione del tempo e del luogo.

Ancora, nella stessa sera, si terrà la prima edizione dell'evento **"La notte del panettone in riva al mare"** iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Sarà un grande evento con i big dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre che arriveranno da tutta Italia.

7 Agosto 2021

<https://lnx.spaghetttitaliani.com/Evento.php?CA=98356>

Evento (Sagra) inserito in archivio il giorno 07/08/2021

Minori accoglie "La Notte del Panettone in riva al mare" il 24 agosto

visualizza eventi di Salerno



"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

"La Notte del panettone in riva al Mare" è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Pollin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldlin Chef.

Per informazioni al pubblico:

segreteria@accademiaaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it
www.accademiaaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it

<http://www.prolocominori.it/>

Estate 2021 a Minori costa d'Amalfi

📅 07/08/2021 01 📄 WP_1414137 💬 0 COMMENTI

- 24 agosto alle ore 18,30 in Piazza Cantilena : Convegno
- 24 agosto dalle ore 20,30 La notte del Panettone italiano in riva al mare con i big dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre. Premio "Stelle d'Italia" ad Alessandro Siani.

<https://www.zerkalospettacolo.com/la-notte-del-panettone-a-minori-firmata-da-sal-de-riso/>

Festa in riva al mare in Costiera per la prima edizione

“La Notte del Panettone in riva al mare” sarà ospitata a Minori, una delle perle della **Costiera Amalfitana** il **24 agosto** sul lungomare, a partire dalle 19.00. Questa prima edizione è organizzata dall’**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con la collaborazione del **Maestro Salvatore De Riso**, già Presidente dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il **Comune di Minori**, **Gusta Minori**, **Proloco di Minori**, **Consorzio del Limone Costa d’Amalfi I.G.P.** e **Video Type**.

Entusiasta il maestro **Sal De Riso** nell’annunciare l’evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande glorio per Minori e tutta la **Costiera Amalfitana** – ha dichiarato – *accogliere i membri dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L’Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso*».

La stagione dei lieviti non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare.

7 Agosto 2021

https://www.comune.minori.sa.it/c065068/po/mostra_news.php?id=769&area=H

COMUNE DI MINORI | Comunicato Stampa

Andrea Reale: "A Minori il 24 Agosto sarà Natale ma allo stesso tempo rivivremo l'atmosfera romana della Villa risalente al Primo Secolo dopo Cristo. Realizzato in Costiera il Format teatrale che può raccontare i siti archeologici italiani nel Mondo. Lo presenteremo alla stampa il 25 Agosto sera".

Il 21 Agosto Beppe Barra con Gigi Marzullo.

Antonio Porpora: "Il 24 Agosto sarà Natale con menù natalizi, decorazioni natalizie, dolci natalizi. Si terrà la prima "Notte del Panettone in riva al mare" con i big dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre. La stessa sera, premio "Stelle d'Italia" ad Alessandro Siani".

Il Martedì 24 sarà la giornata dedicata al Natale (ricordando i Gusta Minori del 2001 e del 2019). A Minori, il 24 Agosto, sarà proprio Natale con zampogne e ciaramelle, mentre in riva al mare avremo i Big dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, provenienti da tutta Italia.

<https://www.italiangourmet.it/pronti-per-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Pronti per la Notte del Panettone in riva al mare?

Agosto 2021



"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà a Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 19.00

La stagione dei lieviti non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare. "La Notte del Panettone in riva al Mare", organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, gode del patrocinio del Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sal De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Parola all'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

«È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano **Claudio Gatti** - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - aggiunge il Maestro **Salvatore De Riso** - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenza nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso. Questo è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale. E spero sinceramente che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Appuntamento gastronomico da non perdere

"La Notte del panettone in riva al Mare" è [una degli eventi di avvicinamento](#) organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship**. Appuntamento che si svolgerà ad ottobre ad **Heslilano**.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi Apugliesi&Igna Molini - Le Sinfonie, Artecar Italia Srl, Cargigliani Group, Cesarini Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Ancora Euro Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Pollin Group, VlebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

Per ulteriori informazioni inoltre, si può scrivere alla [segreteria dell'Accademia](#) dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

8 Agosto 2021

<http://www.fashionintown.it/editoriale/minori-accoglie-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-il-24-agosto/>



"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00

«È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese.

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

<https://whilma.it/panettone-anche-destate-in-costiera-amalfitana-si-puo/>

PANETTONE ANCHE D'ESTATE? IN COSTIERA AMALFITANA SI PUÒ!

di whilma 8 AGOSTO 2021

Il 24 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana, si terrà "La Notte del Panettone in riva al mare", a partire dalle ore 19.00.

"La Notte del Panettone in riva al mare" sarà ospitata a Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 19.00.

SPIEGA IL PRESIDENTE CLAUDIO GATTI

«È un onore per i Maestri dell'Accademia presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. In collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese.

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti. E poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».



<https://citymilanone.com/pronti-per-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>



La Notte del panettone in riva al mare

24 agosto 2021

Minori, Costiera Amalfitana - Salerno

Salute

Pronti per la Notte del Panettone in riva al mare?

8 Agosto 2021 | Redazione

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 19,00

La stagione dei lieviti non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare. "La Notte del Panettone in riva al Mare", organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, gode del patrocinio del Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sal De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

<https://www.105.net/news/tutto-news/1292404/il-panettone-alla-conquista-dellestate-arriva-la-versione-estiva-da-mangiare-sotto-l-ombrellone.html>

Il Panettone alla conquista dell'estate: arriva la versione estiva da mangiare sotto l'ombrellone

I migliori pasticceri italiani lo propongono tutto l'anno da gustare con gelato o granita



09 AGOSTO 2021 | REDAZIONE 105

E chi l'ha detto che il panettone va mangiato solo a Natale e Capodanno? Probabilmente solo l'abitudine, ma questa si cambia facilmente, e sta già avvenendo. Gli chef sono decisi a rendere questo prodotto dolciario adatto al consumo tutto l'anno e affermano di averlo già riuscito, pensa del pastry chef torinese Andrea Tortora, che a Repubblica ha raccontato: "90 per cento di quelli che produco in estate prende le strade di Austria, Svizzera e Germania, dove amano questo dolce che ha il sapore della nostra cultura (2 mesi all'anno)". La sfida quindi è riuscire ad aumentare i consumi estivi anche nel nostro Paese. Per farlo si sono inventati anche eventi dedicati alla degustazione estiva del panettone come La Notte del Panettone in riva al Mare, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, a Minori, in Costiera Amalfitana che si tiene il 24 agosto, per promuovere le eccellenze artigianali e i loro panettoni. La ricetta delle proposte estive di panettoni non cambia molto dall'originale, come ha spiegato lo stesso Tortora, al massimo qualche accorgimento come utilizzare frutta di stagione, come albicocche e ciliegie al posto delle tipiche arance candite. A cambiare è però il modo di consumare il dolce, non più a fine di un pesante pranzo natalizio, ma al posto della bruschetta a colazione o come merenda insieme al gelato o a una granita rinfrescante. Secondo Mario Baccieri, della pasticceria e cioccolateria Baccieri a Montebello, in provincia di Varese, il segreto è continuare a produrlo e proporlo e alla gente verrà subito voglia. Lui ne ha creato uno speciale con olive, amarene e noci pecan e ha detto: "Gli panettoni prodotti più sensibili le persone a consumarli durante tutto l'anno e non soltanto nei periodi estivi. In questo modo si stimola un cambio culturale e mentale di pensare al panettone come soltanto ad un dolce prettamente natalizio. Nei paesi esteri è così".

L'obiettivo finale è quello di conquistare le tavole di Ferragosto per concludere il pranzo in famiglia con un bel panettone estivo.

<https://www.obiettivonotizie.it/2021/08/il-24-agosto-a-minori-la-notte-dei-panettoni-con-i-lievitati-dei-maestri-pasticceri/>

Il 24 agosto a Minori "La notte dei Panettoni" con i lievitati dei maestri pasticceri

9 Agosto 2021 • Salvatore Tuccillo • attualità, Cronaca, Cucina, Minori • 0

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00. "È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy". Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori,



Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso». Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni. "La Notte del panettone in riva al Mare" è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artcarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Euro Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef. Per informazioni al pubblico:

segreteria@accademialeivitomadrepannetonitaliano.it, www.accademialeivitomadrepannetonitaliano.it

<http://www.ritrattiditerritorio.it/2021/08/09/minori-sara-capitale-del-panettone-prossimo-24-agosto/>

Minori sarà capitale del panettone il prossimo 24 agosto

Posted on agosto 9, 2021 by ritrattiditerritorio

“La Notte del Panettone in riva al mare” si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle 19.00.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Costa Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana – ha dichiarato – accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni.

“La Notte del panettone in riva al Mare” è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiarok/Figna Molini – Le Sinfonie, Artcarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesaris Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food – Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goodlin Chef.

Per informazioni al pubblico: segreteria@accademia maestri lievito madre panettone italiano.it, www.accademia maestri lievito

<https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2021/8/10/sulla-spiaggia-di-minori-tempo-della-notte-del-panettone/79123/>

Sulla spiaggia di Minori è tempo della Notte del Panettone

Il 24 agosto, il lungomare di una delle perle della Costiera Amalfitana sarà protagonista di un evento di avvicinamento al concorso mondiale per il miglior panettone, che si terrà a HostMilano a ottobre



di Claudio Zani

10 agosto 2021 | 09:30



Sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, si terrà il 24 agosto a partire dalle 19.00, la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare". Si tratta di uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà a ottobre a HostMilano.



«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - gli ha fatto eco Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

<https://sanmarinortv.sm/radio/music-news-c25/il-panettone-sotto-l-ombrellone-a209894>

CURIOSITÀ

Il panettone sotto l'ombrellone

Degustazioni in spiaggia

di Roberto Begerzoli



Alfesterò la cosa è già una realtà i panettoni prodotti in **estate** vengono esportati in Austria, Svizzera e Germania dove entrano subito nella catena distributiva. La vera sfida è trasformare ora questo prodotto tipico delle **festività** natalizie che appartengono alla nostra tradizione in uno di quelli che sarà possibile trovare tutto l'anno. I primi tentativi iniziano dalle degustazioni in spiaggia. Il prossimo 24 agosto a **Minori** sulla **Costiera Amalfitana** c'è La Notte del Panettone in riva al Mare, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, degustazione estiva che intende promuovere le eccellenze artigianali e il panettone.

<https://www.salernotoday.it/eventi/cibo-gusto-natale-minori-24-28-agosto-2021.html>

eventi

A Minori è già Natale: è tutto pronto per la degustazione del panettone in riva al mare

Menù natalizi nei ristoranti seguendo la tipica tradizione minorense con gli champagne per i vicoli e la Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare



E' tutto pronto per la 21esima edizione di **Gusta Minori**. Il 24 agosto a Minori sarà già **Natale** con l'intera città addormentata a Natale, menù natalizi nei ristoranti seguendo la tipica tradizione minorense con gli champagne per i vicoli e la Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare. Dal 26 al 28 di agosto, invece "Drama De Antiqua - Fianstare 3.0" che con danza, musiche inedite, canto, ma anche con l'ausilio della tecnologia innovativa del videomapping offrirà la possibilità a giornalisti e visitatori di immergersi nell'atmosfera di epoca romana del primo secolo d.C. ed è tutto in piena sicurezza. Il modello Costiera Amalfitana c'è, il modello Minori c'è. Abbiamo provveduto a vaccinare tutti gli operatori turistici, regolamentati gli ingressi alle spiagge, comprese quelle libere alle quali si accede previa prenotazione con apposita APP "Minori Sea". Con la Protezione Civile "Millesecuri" abbiamo distribuito, presso tutte le attività lavorative, materiale informativo in italiano ed inglese con tutte le norme di sicurezza sanitaria da seguire. Gli ingressi alle spiagge sono contingentati e con prenotazione per consentire il trattamento ed eguagliare gli ingressi agli eventi. Il modello c'è ed è testimoniato dai pochi casi avuti da inizio pandemia. Gusta Minori sarà ulteriore documentazione della qualità della Costiera Amalfitana". Lo ha affermato **Andrea Reale, sindaco di Minori**, alla vigilia della 21esima edizione del grande evento Gusta Minori, in programma dal 24 al 28 agosto.

partecipazione straordinaria di **Alessandro Siani**. Il 24 agosto l'Accademia dei Maestri del Livello Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal maestro Claudio Gatti, in collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, presieduta da Salvatore De Riso conferirà ad eminenti personalità del mondo della gastronomia e dello spettacolo il premio "Stella d'Italia". Alla serata sarà presente anche il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, Luigi Di Ruocco". Apertura della 21esima edizione di Gusta Minori con **Peppa Barba e Gigi Marzullo**. Sarà una grande edizione 2021. Si partirà sabato 24 agosto con un talk show spettacolo con il volto televisivo di Gigi Marzullo che nel suo "Letto ad una piazza" intervisterà il cantante, attore **Peppa Barba**. **Peppa Barba** è il protagonista della prima edizione di Gusta Minori, nel lontano 1997 - ha concluso Antonio Porpora, Direttore Organizzativo di Gusta Minori - e in quella giornata fu anche nominato dal consiglio Comunale cittadino onorario di Minori. Pertanto la sua presenza a Minori ci riempie di gioia e di letizia".

<https://www.obiettivonotizie.it/2021/08/il-24-a-minori-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Il 24 a Minori La Notte del Panettone in riva al mare

12 Agosto 2021 • Salvatore Tuccillo • attualità, Cronaca, Cucina, eventi • 0

Pubblico



My Page

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà sul lungomare di Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana, il 24 agosto a partire dalle ore 19.00. Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata alla degustazione di panettoni dei maestri pasticceri provenienti da tutt'Italia. L'evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano per avvicinare il pubblico ai prodotti artigianali, è di preparazione al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

<https://www.gazzettadisalerno.it/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-martedi-24-a-minori/>

La Notte del Panettone in riva al mare, martedì 24 a Minori.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - 13 Agosto 2021

04 04



Martedì 24 agosto a partire dalle 19 sul lungomare di Minori si terrà la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare".

Si tratta di uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship**, che si svolgerà a ottobre a HostMilano.

«È un onore per i maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano **presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime** che rappresentano l'eccellenza del made in Italy», ha affermato il **presidente Claudio Gatti**.

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - gli ha fatto eco **Salvatore De Riso**, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché **presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani** - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. **L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale** e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».



<https://www.saporicondivisi.com/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-martedì-24-a-minori/>

La Notte del Panettone in riva al mare, martedì 24 a Minori.

di Paola Pirelli - 10/08/2021 - 100



Minori SA



100%

100%

100%

100%

Martedì 24 agosto a partire dalle 19 nel lungomare di Minori si terrà la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare".

Si tratta di uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Caciotta Madre e del Panettone Italiano al **Panettone World Championship**, che si svolgerà a ottobre a Forlì.

«Il nostro paese per i maestri dell'Accademia del Caciotta Madre e del Panettone Italiano rappresenta il più grande e il più importante punto di riferimento di riferimento e di sviluppo per la tradizione del made in Italy. In occasione del **Panettone World Championship**»,

«sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - gli ha fatto eco Salvatore De Rosa, tra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Panettone Italiani - sorreggere i maestri dell'Accademia dei Maestri del Caciotta Madre e del Panettone Italiano, riconosce nel settore dei servizi, e per organizzare nella nostra città un evento così prestigioso, è un'occasione che è sempre stata un vero grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare la gioia per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

<https://campania.news/salerno/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-martedì-24-a-minori/>

Salerno

LA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE, MARTEDÌ 24 A MINORI.

By Campania News - 13 Agosto 2021 - 11:00:13

Foto: articolo

Salerno di Salerno

Martedì 24 agosto a partire dalle 19 sul lungomare di Minori si terrà la prima edizione de "La Notte del Panettone in Riva al Mare".

Si tratta di uno degli eventi di animazione organizzati dall'Accademia dei Maestri del Cibo Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà a ottobre a Nord Milano.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia del Cibo Madre e del Panettone Italiano presentare al pubblico i nostri prodotti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy», ha affermato il presidente Claudio Ratti.

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - gli ha fatto eco Salvatore De Riso, tra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Panettieri Italiani - avremo i maestri dell'Accademia dei Maestri del Cibo Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei dolci, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'occasione è nata per divulgare le gire per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Cartello La Notte del Panettone in Riva al Mare, martedì 24 a Minori, venerdì 27 luglio su Salerno di Salerno

<https://www.beyondthemagazine.it/lifestyle/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

La Notte del Panettone in riva al mare

di ROBERTO DI NINO



Il 24 agosto a Misuri (in Corsica) Anghelina, al centro "La Notte del Panettone in riva al mare", a partire dalle ore 19.00.

La prima edizione della manifestazione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Cuddu Madru e del Panettone Italiano, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Panettoni Italiani. In collaborazione con il Comune di Misuri, Costa Misuri, Protocollo di Misuri, Consorzio del Limone Costa d'Orfè (C.L.P.) e Villa dei Tappi.

È un onore per l'Accademia dei Maestri del Cuddu Madru - spiega il Presidente Claudio Cipiti - presentare al pubblico i nostri festival in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy.

La stagione dei festival non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare. "La Notte del Panettone in riva al Mare" organizzata dall'Accademia dei Maestri del Cuddu Madru e del Panettone Italiano, dal Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad Haidhofen. Accompagnare l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agapè e di Igna Mòliti - La Strada, Amarcordo Italia Srl, Carapignani Group, Gustin Italia, Corman Italia Spa, Dolomita Acqua, Euroco Service, Espenova Food - Vioraglie gourmet, Haidhofen Theatre 1972 Spa, Iam Spa, Palm Group, WebGroup Srl in lo sponsor tecnico Gleditri Onet.

La Notte del panettone in riva al Mare è uno degli eventi di avviamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Cuddu Madru e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad Haidhofen. Accompagnare l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agapè e di Igna Mòliti - La Strada, Amarcordo Italia Srl, Carapignani Group, Gustin Italia, Corman Italia Spa, Dolomita Acqua, Euroco Service, Espenova Food - Vioraglie gourmet, Haidhofen Theatre 1972 Spa, Iam Spa, Palm Group, WebGroup Srl in lo sponsor tecnico Gleditri Onet.

<https://www.stylise.it/food-e-drink/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-il-24-agosto-a-minori-in-costiera-amalfitana/>



"La Notte del Panettone in riva al mare" sarà ospitata a Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 18.00. «È un onore per i Maestri dell'Accademia» spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccezione del made in Italy». Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Guida Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Le parole del Maestro Sal De Riso

Entusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese. «Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana» - ha dichiarato - «accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale; e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

La stagione dei lieviti non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare.

La Notte del panettone in riva al Mare è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad Ivrea/Chivasso. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro/Eligna Molini, - La Simfonia, Anticarta Italia Srl, Carapignani Group, Cesari-Spa, Corran Italia Spa, Dolomia Acqua, Euro Service, Expertise Food, - famiglia giurmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Iam SpA, Polin Group, VeltiGroup Srl e lo sponsor tecnico Gordini Chef.

<https://www.popolis.it/panettone-destate-in-riva-al-mare/>



Il 24 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana, appuntamento con "La Notte del Panettone in riva al mare". Questa prima edizione della manifestazione è organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type

"La Notte del Panettone in riva al mare" sarà ospitata a Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 19,00.

La stagione dei lievitati non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare.

La Notte del panettone in riva al Mare è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad HosiMilano. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarini Spa, Coman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViettiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goldfin Chef.

Info: segreteria@accademialeivitomadrepandettonitaliano.it

<https://www.positanonews.it/2021/08/il-natale-nella-piena-tradizione-di-minori-poi-la-civiltà-di-roma-antica/3512167/>

Il Natale nella piena tradizione di Minori. Poi la Civiltà di Roma Antica!

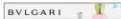
Commentato Stampato 18 Agosto 2021 - 13:29 [Commenta](#) [Stampa](#) [Invia notizia](#) [0 voti](#)

[Più informazioni su](#) [costiera amalfitana](#) [Minori](#)



Le Vie del Gusto seguiranno in modo parallelo anche le Vie dell'Arte. Ed ecco che il 24 Agosto, si vivrà il Natale in tradizione minioiese.

Il 24 Agosto, a Minori, in Costiera Amalfitana, vivremo l'atmosfera della Vigilia di Natale, nel pieno rispetto della tradizione minioiese. Dunque sarà **:ACCUSSE' NATALEA**.



A 4 mesi dal Natale quale occasione migliore per anticipare le feste natalizie? L'idea è quella di dare la possibilità a chi frequenta la Costiera in Estate, almeno di avere in tutti i sensi un assaggio del Natale a Minori.

Il paese di Minori sarà avvolto dall'aria natalizia - **ha proseguito Di Ruocco** - con le litanie delle zampogne, banda musicale e dal dolce profumo di zepole, struffoli e panettoni. Gli zampognari tipici di Minori, intoneranno le musiche tradizionali del Natale minioiese, di sera, lungo le vie, i vicoli e le piazzette del borgo mentre nei ristoranti si serviranno i piatti della Vigilia di Natale tipici della tradizione locale.

Ci sarà il Panettone che sarà trattato, prodotto e degustato dai Maestri del lievito madre e Panettone, invitati dal Maestro Pasticcere **Salvatore De Riso** con degustazione. Non solo dolci. Nei ristoranti si serviranno il baccalà, l'insalata di rinforzo, gli spaghetti n'errat fatti con noci ed alici della Costiera".

18 Agosto 2021

<https://www.facebook.com/watch/?v=361206005559185>



<https://www.gazzettadisalerno.it/panettone-in-riva-al-mare-e-gusta-minori-a-minori-e-gia-natale/>

Panettone in riva al mare e Gusta Minori, a Minori è già Natale!

Di Redazione Gazzetta di Salerno - 19 Agosto 2021

155 0

Il 24 Agosto l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal maestro **Claudio Gatti** in collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, presieduta da **Salvatore De Riso** conferirà ad eminenti personalità del mondo della gastronomia e dello spettacolo il premio "Stelle d'Italia". Alla serata sarà presente anche il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, **Luigi Di Rucco**.

Dai zampognari ai menù tipici del Natale con panettone negli alberghi, nei lidi in spiaggia e i Maestri Pasticcieri e gli Chef che in divisa, sul lungomare di Minori, prepareranno il Panettone Natalizio.

Il 24 Agosto sera sarà Natale ed in riva al mare, si terrà la "Prima Notte del Panettone Italiano" mentre il suono delle zampogne tradizionali con zampognari in costumi tipici si perderà lungo vicoli e piazzette.

<https://www.infoneWSvietri.it/eventi-e-manifestazioni/panettone-in-riva-al-mare-e-gusta-minori-a-minori-e-gia-natale/>

Panettone in riva al mare e Gusta Minori, a Minori è già Natale!

By redazione - 19 Agosto 2021

"Il 24 Agosto, a Minori, in Costiera Amalfitana, vivremo l'atmosfera della Vigilia di Natale, nel pieno rispetto della tradizione minorese. Dunque sarà : **ACCUSSI' NATALEA**

A 4 mesi dal Natale quale occasione migliore per anticipare le feste natalizie? L'idea è quella di dare la possibilità a chi frequenta la Costiera in Estate, almeno di avere in tutti i sensi un assaggio del Natale a Minori.

Il 24 Agosto l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal maestro **Claudio Gatti** in collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, presieduta da **Salvatore De Riso** conferirà ad eminenti personalità del mondo della gastronomia e dello spettacolo il premio "Stelle d'Italia". Alla serata sarà presente anche il Presidente dell'Associazione Cuochi Salernitani, **Luigi Di Rucco**.

https://www.ansa.it/campania/notizie/napoli/2021/08/20/evento-a-minori-per-la-destagionalizzazione-del-panettone_ccb9d6f4-61ad-424d-8bd2-351c72661792.html

Evento a Minori per la destagionalizzazione del panettone

Festa con pasticceri e Accademia dei maestri del lievito madre

Sezione ANSA

NAPOLI

20 agosto 2021

15:22

NEWS

Instagram

Facebook

Twitter

Adm

Adm

Adm

Adm

Adm

Adm

Adm

Adm

Adm



REPUBBLICA RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - NAPOLI, 20 AGO - Il loro obiettivo è destagionalizzare il panettone: dalle feste natalizie a dolce di tutti i giorni. Da mangiare con il gelato d'estate, da gustarlo bevendo una cioccolata calda in autunno.

Così, dall'alta mare, sembra proprio che i maestri pasticceri del lievito madre, dopo 10 anni, ci siano riusciti. Attorno, attualmente, la produzione nazionale è triplicata, e sempre più spesso hanno i prodotti artigianali. Si calcolano 27mila tonnellate di panettoni prodotti in un intero anno, per un volume d'affari di oltre 200 milioni di euro. E tanti vengono acquistati sempre più dall'estero. Proprio per rafforzare il concetto del panettone buono da mangiare anche in estate ecco che martedì 24 agosto a Minori (Salerno) si svolgerà l'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" che vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare si svolgerà la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Sal De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia, nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutta Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina, affiorando sul lungomare, poi il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa di Trofena, nelle immediate adiacenze del lungomare, saranno insigniti del premio "Stelle d'Italia" il professor Domenico De Masi, fattore e regista Alessandro Siani e i patron del Don Alfonso 1890, Livia e Alfonso Iaccarino. Il Premio "Maestro Alfonso Pepe" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dottore di Sant'Agello del Monte Albino, prematuramente scomparso. Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni.

Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali" dice Sal De Riso. "Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nel campo dello sportello, della cultura e dell'enogastronomia. Per la prima edizione abbiamo voluto delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero". (ANSA).

https://www.ilmattino.it/napolismart/in_evidenza/minori_martedi_prossimo-6147870.html

Minori, arriva «La notte del panettone in riva al mare»

di **WILDO BEMATI** • IN EVIDENZA
Martedì 20 Agosto 2021



Martedì prossimo, Minori sarà dolcissima: chi scoglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone. L'evento «La Notte del Panettone in riva al mare» vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui il presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni.

«Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali - ha dichiarato il maestro Sal De Riso-. Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'enogastronomia. Per la prima edizione abbiamo voluto delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero».

L'evento si avvale della collaborazione del comune di Minori, di Gusta Minori, della Proloco di Minori, del Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e di Video Type. Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Cargiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrant Trieste 1892 Spa, Ioam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

<https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/08/20/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

La notte del panettone in riva al mare

Il 24 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana, con la collaborazione di Salvatore De Riso



Perché gustarlo solo d'inverno? Dopo limited edition e golose produzioni di stagione, ora è comparsa l'estate e l'invito a degustarlo arriva dalla suggestiva Costiera Amalfitana, per la prossima notte di fine agosto, il 24, in riva al mare a Minori. Al panettone originale (Accademia dei Maestri del Livello Madre e del Panettone Italiano dedica, infatti, la prima edizione di **La Notte del Panettone in riva al mare**, organizzata in collaborazione con Salvatore De Riso. "È sempre stato un mio grande desiderio", ha commentato con soddisfazione il presidente dell'Accademia Maestri Pasticci Italiani, nel sagrato della Basilica di Santa Trinità, poco distante dal lungomare e alle spalle della sua pasticceria, si terrà, alle 19, un convegno con la partecipazione del Sindaco di Minori e del Profetto di Salerno e, con Gatti e De Riso, oltre a cariche cittadine, interverranno anche l'attore e regista Alessandro Bacci e lo chef Don Alfonso Iaccarino, insieme ad esperti di sociologia e storia medievale. E verranno consegnati i premi "Stella d'Italia" e "Maestro Alfonso Ippoliti". In meno, da degustare sotto le stelle sul lungomare, ci sono i favolati degli Accademici del livello madre e del panettone italiano, prima del gran finale dello spettacolo pirotecnico sul mare.

www.academiaimastri livellomadrepanettoneitaliano.it

<https://www.ilroma.net/curiosita/levento/minori-%E2%80%99Cla-notte-del-panettone-riva-al-mare>



A Minori "La Notte del Panettone in riva al mare"

Assaggi di panettoni agli ospiti negli alberghi e sulla spiaggia di Minori realizzati dai maestri del lievito madre a tutti e riconoscimenti a Domenico De Masi, Alessandro Siani e Livia e Alfonso Iaccarino. L'appuntamento è per martedì 24 agosto a Minori che per l'occasione sarà ancora più dolce: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

«L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre», spiega il maestro Claudio Gatti. «Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo».

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera. Tutti assieme: Marco Avidano, Mario Sacileri, Fabrizio Campione, Emanuele Comi, Angelo Di Masso, Luca Diana, Francesco Favetto, Denis Dianin, Antonio Follador, Emanuele Lenti, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Maizani, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Giuseppe Sartori, Valter Tagliacuci, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione, Andrea Zino, Roberto Cantolacqua, Barba Cosmo, Aniello Di Caprio, Salvatore Gabbiano, Stefano Laghi e i Fratelli Pepe sfileranno sul lungomare, poi il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa Trofimena, nelle immediate adiacenze del lungomare, inizierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

<https://www.napolidavivere.it/2021/08/20/gusta-minori-arriva-alla-25a-edizione-in-costiera-amalfitana-tra-eventi-e-gastronomia-di-qualita/>

Gusta Minori arriva alla 25a edizione: in Costiera Amalfitana tra eventi e gastronomia di qualità

Del 21 al 29 agosto 2021 ritorna a **Minori**, sulla splendida **costiera amalfitana** il **Gusta Minori**, il grande evento culturale e gastronomico che, per un'intera settimana, farà rivivere le tradizioni e i vecchi sapori della zona e della intera Costiera. **Ora da 25 anni il Gusta Minori** è un grande evento che propone **arte, cultura, spettacolo e gastronomia di qualità e promozione delle tipicità locali**.

Venerdì 24 agosto ore 18,00

Piazza Cantilena

Convegno "Il panettone e le tradizioni del Natale"

Consegna del Premio "Belle d'Italia" e del Premio "Alfonso Pepe" – Salvi/Andrea Reale, sindaco di Minori, Dott. Francesco Russo, prefetto di Salerno, Dott. Felice Cesaro, assessore regionale Istruzione/Salvatore De Riso Claudio Gatti – Partecipano: Prof. Domenico De Masi, Don Alfonso Iaccarino, Alessandro Siani, Prof. Giuseppe Gargano, Prof. Luigi Di Ruocco, Angelo Amato – Presenta: Peppe Iannicelli

Dalle ore 20.30 La notte del panettone italiano in riva al mare, degustazioni tra le melodie natalizie A tavola nella città del gusto: ACCUSI/NATALEA

20 Agosto 2021

<https://www.parmareport.it/a-parma-la-notte-dei-maestri-del-lievito-madre/>

A Parma 'La Notte dei Maestri del Lievito Madre'

Di Lara Chiara / 7 mesi fa / 0 eventi, 0 foto / Nessun commento



Una notte con i più grandi lievisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli è quanto proposto il 26 luglio nelle vie del centro città di Parma con "La Notte dei Maestri del Lievito Madre"

L'evento è stato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano con il patrocinio del Comune di Parma, in collaborazione con La Scuola Italiana di Cucina Internazionale (Ikim). L'incontro, utile a degustare i prodotti lievitati artigianali realizzati dai migliori maestri nell'uso del lievito madre provenienti da tutta Italia, prevede la partecipazione di oltre trenta Accademici con i loro lieviti. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza a Emporio Solidale di Parma, progetto di solidarietà realizzato da un gruppo di associazioni di volontariato della città per contrastare la crescente povertà. Per il 24 agosto è previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano un altro appuntamento con la "Notte dei Panettoni in riva al mare" organizzato in Campania, a Minori, provincia di Salerno. La Notte dei Maestri del Lievito Madre afferma l'assessore al Turismo Cristiano Casa: vede i più grandi lievisti italiani, pasticceri, panificatori e pizzaioli, con oltre trenta stand, presenti nel centro storico di Parma per un'iniziativa coinvolgente che permetterà ai partecipanti di intraprendere un percorso del gusto, legato al valore ed alla qualità di prodotti propri. "Dopo la pausa dello scorso anno, dovuta alla pandemia, stiamo cercando" commenta il Maestro Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano- di avvicinarci, nel rispetto delle regole, agli appassionati dei lieviti perseguendo la mission dell'Accademia, esaltare l'eccellenza dell'artigianalità italiana".

<https://www.laverita.info/il-panettone-si-gusta-tutto-l-anno-2654739540.html>

Il panettone si gusta tutto l'anno



E se sotto l'ombrello, invece di una fresca fetta d'anguria si gustasse un po' di panettone? In provincia di Salerno, i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano pensano sia un'ottima idea e, il prossimo 24 agosto, porteranno il dolce simbolo del Natale in riva al mare.

«La notte del panettone in riva al mare» ideata da **Claudio Gatti** con la collaborazione del maestro **Sal De Riso** vedrà la partecipazione di pasticceri e lievisti da tutta Italia. «Minorì non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali. Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La notte del panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'enogastronomia» ha dichiarato **Sal De Riso**.

<https://www.lucianopignataro.it/a/minori-il-24-agosto-i-pasticceri-dell'accademia-dei-maestri-del-lievito-madre-e-il-panettone-italiano/203225/>

Minori il 24 agosto i pasticceri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e il Panettone Italiano

Martedì 24 agosto Minori sarà dolcissima: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. "L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre - spiega il Maestro Claudio Gatti - Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali; ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo".

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina.

Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera. Tutti assieme: Marco Avidano, Mario Bacilieri, Fabrizio Camplone, Emanuele Comi, Angelo Di Manno, Luca Diana, Francesco Favorito, Denis Dianin, Antonio Follador, Emanuele Lenti, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Giuseppe Sartori, Valter Tagliacozzi, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione, Andrea Zino, Roberto Cantalacqua, Barba Cosmo, Aniello Di Caprio, Salvatore Gabbiano, Stefano Laghi e i Fratelli Pepe sfileranno sul lungomare, poi il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa Trifemena, nelle immediate adiacenze del lungomare, inizierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

Saranno insigniti del premio "Stelle d'Italia": il Professor Domenico De Masi, fotografo e regista Alessandro Siani e i patron del Don Alfonso 1890, Livia e Alfonso Iaccarino.

Mentre il Premio "Maestro Alfonso Pepe" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino, prematuramente scomparso.

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni.

"Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali" ha dichiarato il maestro Sal De Riso. "Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale.

https://ilovecostiera.com/food/minori-al-via-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=minori-al-via-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare



108 Foto, Video, Foto, Video

Il 20 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana, si terrà "La Notte del Panettone in riva al mare", a partire dalle ore 19.00. La prima edizione della manifestazione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Corno di Minori e del Panettone Italiano, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Santa Minori, Palazzo di Minori, Consorzio del Comune Costa d'Amalfi I.G.P. e Hotel Type.

Minori, in arrivo "La notte del Panettone in riva al mare"

Sal De Riso: "Un evento così prestigioso nella mia terra, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio"

Enthusiasta il maestro Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserva tante sorprese, «Ci sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Corno di Minori e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Per info:

segreteria@accademiaimaestrilevitomatopannettonitaliano.it, www.accademiaimaestrilevitomatopannettonitaliano.it/

<https://stayhappening.com/e/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-E2ISTUHTENS>

La notte del Panettone in riva al Mare

TUE AUG 24 2021 AT 07:00 PM

Minori Costiera Amalfitana | Bacoli



Publisher(s)not

Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

share



Il 24 agosto, a partire dalle 19.00, si aspetterà a Minori, in Costiera Amalfitana in provincia di Salerno, per "La Notte del panettone in riva al Mare".

Immaginiamo di passeggiare lungo la costiera Amalfitana in una calda serata di fine agosto rinfrescata dalla brezza marina, godendo di una splendida vista, inebriati dai profumi dei prodotti tipici di questa meravigliosa terra, fra i quali spicca il limone, che si uniscono a quelli dei lieviti.

È quanto si potrà vivere e assaporare durante "La Notte del panettone in riva al mare". La manifestazione avrà inizio alle ore 19.00 con un prezioso momento d'incontro e confronto attraverso il convegno dal titolo "La Notte del Panettone in riva al mare ... Arte e Cultura", ospitato sul sagrato della Basilica di Santa Trofima (Minori). A partire dalle 20.30 sarà inaugurato il lungo percorso di degustazione dei migliori lieviti italiani preparati dai Maestri dell'accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Seguirà lo spettacolo pirotecnico.

20 Agosto 2021

https://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/21188723_La+Notte+Del+Panettone+In+Riva+Al+Mare.html

Il 24 agosto a Minori, in Costiera Amalfitana, si terrà "La Notte del Panettone in riva al mare", a partire dalle ore 19.00

La prima edizione della manifestazione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, già Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type

«È un onore per i Maestri dell'Accademia – spiega il Presidente Claudio Gatti – presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy»

«Sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana – spiega il Maestro Salvatore De Riso – accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lieviti, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso. Questo è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso»

"La Notte del Panettone in riva al mare" si terrà Minori, una delle perle della Costiera Amalfitana il 24 agosto sul lungomare, a partire dalle 19.00. «È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il Presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lieviti in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy». Questa prima edizione è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del

La stagione dei lieviti non finisce mai. Sarà una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare. "La Notte del Panettone in riva al Mare", organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano gode del patrocinio del Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sai De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

20 Agosto 2021

<https://www.maiorinews.it/it/gourmet-18/il-24-agosto-minori-accoglie-i-pasticceri-dell-acc-22087/article>

Minori, Costiera amalfitana, Sal De Riso, Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Il 24 agosto Minori accoglie i pasticceri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso

Marinelli 24 agosto Minori sarà deliziosa: gli ospiti di maggiore spicco giurano di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà proprio gli dei maestri, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone. L'evento "La Festa del Panettone in riva al mare" sarà il suo momento che si terrà quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui il presidente Claudio Gatti, è con la collaborazione del nostro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Panettone Italiani.

L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà nel novembre del mese di ottobre - spiega Gatti -. Rappresenta un importante momento d'incontro con l'ospitalità per stabilire le persone sul valore dei prodotti originali e tradizionali ma anche un momento di ascolto per ascoltare le persone che conoscono delle tecniche, delle idee che sono diverse e belle nel mondo.

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e apprenderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, alongside della panettiera italiana nonché presidente dell'Accademia, tutti assieme: Marco Ambrosio, Mario Buccellati, Federico Compagnoni, Emanuele Conti, Angelo Di Manno, Luca Elmo, Francesco Favarotti, Denis Diarini, Antonio Fufalari, Giovanni Lenti, Daniele Lorenzetti, Paolo Mancarella, Guido Muscati, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Giuseppe Santori, Walter Tagliavacchi, Vincenzo Tini, Carmen Trucchi, Andrea Zito, Roberto Zambonino, Riccardo Zito, Aurelio Di Caputo, Salvatore Galante, Stefano Lugli e Proietti Papi offrendo sul lungomare, per il tempo di almeno gli stanti, e sul sagrato della Basilica di Santa Maria di Tulumina, sulla medesima abitazione del lungomare, intorno la presentazione dell'evento, seguito dalla consegna dei riconoscimenti. Saranno inoltre del gruppo "Bella d'Italia" il Professor Domenico De Masi, l'attore e regista Alessandro Siani e il patron del San Alfonso 1880, Lello e Milena Vaccarini. Minori e Minori "Maestri Alfano Papi" sarà assegnato alla moglie e al figlio del maestro dottore di Sant'Agata del Marone 1880, premiato, premiato, premiato.

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stanti con l'arrivo delle delegazioni.



<https://www.gustaminori.it/it/programma>

Martedì 24 agosto ore 19,00

Piazza Cantilena

Convegno "Il panettone e le tradizioni del Natale"

Consegna del Premio "Stelle d'Italia" e del Premio "Alfonso Pepe"

Saluti:

Andrea Reale, sindaco di Minori

Dott. Francesco Russo, prefetto di Salerno

Dott. Felice Casucci, assessore regionale

Introduzione:

Salvatore De Riso

Claudio Gatti

Partecipano:

Prof. Domenico De Masi

Don Alfonso Iaccarino

Alessandro Siani

Prof. Giuseppe Gargano

Prof. Luigi Di Ruocco

Angelo Amato

Presenta:

Peppe Iannicelli

21 Agosto 2021

<https://www.napolidavivere.it/2021/08/21/notte-del-panettone-in-riva-al-mare-a-minori-il-maestro-sal-de-riso-in-una-prima-edizione/>

La notte del panettone in riva al mare con degustazioni e fuochi d'artificio

L'idea della **fiesta del 24 agosto 2021** è quella di destagionalizzare un **ottimo prodotto artigianale** che in genere viene gustato solo d'inverno. E dalla Costiera Amalfitana arriva questa proposta speciale di una notte di fine agosto in riva al mare di Minori.



Sul lungomare tanti maestri pasticciieri, produttori di ottimi panettoni artigianali e che aderiscono all'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per una speciale prima edizione de **La Notte del Panettone in riva al mare**, organizzata in collaborazione con il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**. Il programma è il seguente:

- Alle 19,00 sul **Seggio della Basilica di Santa Trifena**, poco distante dal lungomare e alle spalle della pasticceria di **Sal De Liso** si terrà un convegno con la partecipazione di varie autorità, con lo stesso **Sal De Riso** e con la partecipazione di **Alessandro Siani**, dello chef **Don Alfonso Iccarino** e di tanti altri ospiti.
- alle 20,30 **sotto le stelle sul lungomare** grande degustazione dei migliori lievitati preparati, con **pasta madre**, dai maestri dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**.
- Chiuderà la serata un **gran finale con lo spettacolo pirotecnico sul mare**.

<https://amalfinotizie.it/minori-notte-del-panettone-24-agosto/>

Minori, il 24 agosto c'è "La Notte del Panettone in riva al mare" / Programma

di Redazione Campania - 21 ago 2021



Martedì 24 agosto Minori sarà dolcissima: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera. Tutti insieme offriranno sul lungomare, per il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa Trifimena, nelle immediate adiacenze del lungomare, scierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

Saranno insigniti del premio "Stelle d'Italia", il Professor Domenico De Masi, l'attore e regista **Alessandro Siani** e i patron del Don Alfonso 1890, Livia e **Aldo Saccaro**.

Mentre il Premio "**Maestro Alfonso Pepe**" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dolciere di Sant'Agile del Monte Albino, prematuramente scomparso.

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni.

"Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali" ha dichiarato il maestro Sal De Riso. "Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'ospitalità. Per la prima edizione abbiamo voluto delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero".

L'evento si avvale della collaborazione del comune di Minori, di Giusta Minori, della Provincia di Minori, del Consorzio del Limone Costa d'Amalfi.

21 Agosto 2021

<https://www.la-mattina.it/notte-del-panettone-in-riva-al-mare-a-minori-il-maestro-sal-de-riso-in-una-prima-edizione/>

Notte del Panettone in riva al mare a Minori: il Maestro Sal De Riso in una prima edizione

di admin 21/08/2021 17:17

17

Un particolare evento da non perdere a Minori: la prima edizione della "Notte del Panettone in riva al mare" organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Sal De Riso. Una lunga notte di fine agosto dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare

Tanti simpatici eventi per la 24^a edizione del *Giusto Minori* che si terrà fino a domenica 28 agosto 2021 a Minori, nella splendida costiera amalfitana. Un grande evento culturale e gastronomico che ripropone le tradizioni e i vecchi usi della zona e della intera Costiera. E tra le tante belle e originali iniziative da non perdere quella di **martedì 24 agosto 2021** che vedrà, dalle ore 19,30, lo svolgimento di una speciale **notte del panettone italiano in riva al mare**, con tante degustazioni tra le molte tabelle. Una grande e particolare festa organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** con la collaborazione del maestro **Sal De Riso**.

Sul lungomare tanti maestri pasticciieri, produttori di ottimi panettoni artigianali e che aderiscono all'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** per una speciale prima edizione de **La Notte del Panettone in riva al mare**, organizzata in collaborazione con il maestro pasticciere **Salvatore De Riso**. Il programma è il seguente:

- **Alle 19,30 sul Sagrato della Basilica di Santa Trifemena**, poco distante dal lungomare e alle spalle della pasticceria di Sal De Riso si terrà un convegno con la partecipazione di varie autorità, con lo stesso Sal De Riso e con la partecipazione di Alessandro Siani, dello chef Don Alfonso Iaccarino e di tanti altri ospiti.
- **alle 20,30 sotto le stelle sul lungomare** grande degustazione dei migliori lieviti preparati, con pasta madre, dai maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.
- **Chiuderà la serata un gran finale con lo spettacolo pirotecnico sul mare.**

<https://www.gustoh24.it/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-il-24-agosto-a-minori/>

“La Notte del Panettone in riva al mare” il 24 agosto a Minori

«Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccellente offerta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali» ha dichiarato il maestro **Salvatore De Riso** – Per promuovere sempre meglio le ricchezze locali “La Notte del Panettone in riva al mare” sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le “Stelle d'Italia” a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'ospitalità. Per la prima edizione, abbiamo delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero».



“La Notte del Panettone in riva al mare”, organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano gode del patrocinio del Comune di Minori, Gusto Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi (I.G.P.) e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sal De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

La Notte del panettone in riva al Mare è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano al Panettone World Championship che si svolgerà ad ottobre ad Hoesl Milano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati, AgugliettiGina Molini – La Sentina, Anticaria Italia Srl, Capigiani Group, Cesarini Spa, Coman Italia Spa, Dolomia Arqua, Euro Service, Expensive Food – Vangie gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Iam Spa, Polin Group, VietoGroup Srl e

In occasione Festival Gastronomia d'Arte

La «Notte dei Maestri del Lievito Madre», dopo aver animato il centro di **Perma**, città creativa della Gastronomia UNESCO, con tante proposte golose e degustazioni lo scorso mese di luglio (leggere su **GustoH24** martedì 14 “Insolitezza” sulla **Costiera amalfitana**).

Il 24 agosto Minori sarà deliziosa: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella cittadina campana, soprannominata **il nido della Costiera** smettendo sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

L'evento “La Notte del Panettone in riva al mare” vedrà il suo momento rivis in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente il pasticcere, **Claudio Gatti**, e con la collaborazione del maestro **Salvatore De Riso**, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

<https://www.booble.it/gastronomia/25-anni-di-gusta-minori/>

Home > Arte e Cultura > 25 anni di Gusta Minori

ATTUALITÀ

ARTE E CULTURA

LIFESTYLE

EVENTI

GASTRONOMIA

25 anni di Gusta Minori

Da **Manuela Nastri** - 22 Agosto 2021  147

Il 24 agosto, a iniziativa di Sal De Riso, presidente dell'Ampi, sbarcheranno sulla spiaggia 40 colleghi, maestri del lievito madre, per dar vita alla prima edizione della Notte del Panettone in riva al mare.

Per il programma completo consultare: <https://www.gustaminori.it/it/programma>

<https://www.sardegna-reporter.it/2021/08/al-via-gusta-minori-25-anni-di-storia/406940/>

Al via Gusta Minori – 25 Anni di storia

Di: La Redazione - 22 Agosto 2021

Un evento nell'evento: il 24 sarà Natale in Costiera con la "Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare" evento voluto, ideato ed organizzato da **Sal De Riso**, dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Davvero un evento nell'evento: il 24 sera la "Prima Notte del Panettone Italiano" ideata e organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Un evento pieno di originalità voluto dal maestro pasticciere **Sal De Riso**.

"La Notte del Panettone in riva al mare è iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – **ha affermato Sal De Riso** – in collaborazione con il Comune di Minori. Il 24 Agosto l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal maestro **Claudio Gatti** in collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, conferirà ad eminenti personalità del mondo della gastronomia e dello spettacolo il premio "Stelle d'Italia" ed il premio "Alfonso Pepe" dedicato ad **Alfonso Pepe** scomparso di recente, amico e maestro pasticciere. Avremo grandi ospiti d'eccezione come **Alessandro Siani**, don **Alfonso Iaccarino** e **Domenico De Masi**".

https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/arriva-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare_37176878-202102k.shtml

23 AGOSTO 2021 07:06

Arriva la notte del panettone in riva al mare

La stagione dei lievitati non finisce mai: la notte del 24 agosto sarà completamente dedicata ai panettoni da assaggiare in riva al mare a Minori

La manifestazione è alla sua prima edizione ed è organizzata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, con la collaborazione del **Maestro Salvatore De Riso**, già **Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, insieme al **Comune di Minori**, **Gusta Minori**, **Proloco di Minori**, **Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P.** e **Video Type**.

Claudio Gatti, presidente dell'accademia, esprime tutta la sua gioia per questo avvenimento gustoso "è un onore per i Maestri dell'Accademia presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy".

La **Notte del panettone in riva al Mare** è uno degli eventi di avvicinamento organizzati dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** al **Panettone World Championship** che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

<https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2021/8/23/panettone-estivo-in-riva-al-mare-perche-no/79424/>

Panettone estivo in riva al mare? Perché no

Martedì 24 agosto chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto a Minori (Sa) nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto negli alberghi e negli stabilimenti balneari con assaggi di panettone

La notte del Panettone in riva al mare

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticieri Italiani.

Importante momento di incontro

«L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre - spiega il Maestro Claudio Gatti - Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo».

23 Agosto 2021

<https://www.foodandsoon.com/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-a-minori/>

Martedì 24 agosto Minori sarà dolcissima, chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della **Costiera amalfitana** sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di **panettone**.

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a

partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro **Salvatore De Riso**, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

UNO DEI MIGLIORI E PIÙ FAMOSI CUCINIERI ITALIANI



Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera, tutti assieme, Marco Avidano, Mario Bacilelli, Fabrizio Camplone, Emanuele Comi, Angelo Di Mazzo, Luca Diana, Francesco Favotto, Denis Dianin, Antonio Follador, Emanuele Lenti, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellari, Grazia Mazzali, Sergio Paganì, Paolo Sacchetti, Giuseppe Sartori, Valter Tagliaruzzi, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchiarelli, Andrea Zino, Roberto Cantolacchia, Barba Como, Aniello Di Caprio, Salvatore Gabbiano.

Stefano Laghi e i Fratelli Pepe afferreranno sul lungomare, poi il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa di Trofena, nelle immediate adiacenze del lungomare, inizierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti e alle 20.30 ci sarà l'apertura con l'inizio delle degustazioni.

Saranno insigniti del premio "Stelle d'Italia" il Professor Domenico De Masi; l'attore e regista Alessandro Siani e i patron del Don Alfonso 1890, Ulià e Alfonso Saccarino. Mentre il Premio "Maestro Alfonso Pepe" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino, prematuramente scomparso.



https://www.comune.minori.sa.it/c065068/po/mostra_news.php?id=796&area=H

Home > Dettaglio notizia






Minori: La notte del panettone in riva al mare

Pubblicata il 23/08/2021

La notte del panettone in riva al mare il 24 Agosto con la partecipazione al convegno del Maestro Salvatore De Riso e del Maestro Claudio Gatti. Partecipazione straordinaria del Sociologo Domenico De Masi del regista ed attore Alessandro Siani e lo chef Don Alfonso Iaccarino.
Link intervista al Sindaco Andrea Reale
<https://youtu.be/38E3AgDQZTE>

Categorie News

FACEBOOK TWITTER



23 Agosto 2021

<https://www.ilvescovado.it/it/sezioni-25/eventi-spettacoli-13/a-minori-e-tutto-pronto-per-la-notte-del-panetton-100060/article>

Minori, panettone, Sal De Riso, Costiera Amalfitana

A Minori è tutto pronto per "La Notte del Panettone in riva al mare" con Sal De Riso [PROGRAMMA]

I tanti pasticcieri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina

Scritto da: redazione, lunedì 23 agosto 2021 09:27:25



A Minori è tutto pronto per la prima edizione di "La Notte del Panettone in riva al mare", iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro **Salvatore De Riso**, tra i suoi fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Eustia Minori, Profico di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi (C.L.P.) e Video Type.

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui il presidente **Claudio Gatti**, e con la collaborazione del maestro **Salvatore De Riso**, tra i suoi fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

«Capoluogo di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad Hoxhillside nel mese di ottobre - spiega Gatti - Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lievisti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo».

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticcieri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui

troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente **Gatti**, **Sal De Riso**, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera. Tutti assieme: **Marco Aridano**, **Marco Baccilieri**, **Paolino Campione**, **Emmanuel Comi**, **Angelo Di Manno**, **Luca Diato**, **Francesco Favella**, **Denis Diavito**, **Antonio Fabbiani**, **Emmanuel Lenti**, **Daniela Lorenzetti**, **Paolo Marafioti**, **Giulia Mauri**, **Oscar Pagan**, **Paolo Scudafalò**, **Stefano Santini**, **Valter Tagliaventi**, **Vincenzo Tili**, **Carsten Neumann**, **Andrea Zito**, **Roberto Carlucci**, **Barla Cosmo**, **Anello Di Caprio**, **Salvatore Gallesini**, **Stefano Laghi** e i **Protecci Pope** offriranno sul lungomare, per il tempo di attesa gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa di Trifonina, nelle immediate vicinanze del lungomare, inizierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

Saranno insigniti del premio "Stella d'Italia" il Professor **Benedetto De Masi**, fattore e regista **Alessandro Storti** i patron del Don Alfonso 1890, **Lidia** e **Affonso Iaccarino**. Mentre il Premio "Maestro Alfonso Pope" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro di cuoco di Sant'Egidio del Monte Albino, prematuramente scomparso.

https://www.virgilio.it/italia/napoli/notizielocali/a_minori_tutto_pronto_per_la_notte_del_panettone_in_riva_al_mare_con_sal_de_riso_programma_-66725807.html

A Minori tutto pronto per La Notte del Panettone in riva al mare' con Sal De Riso [PROGRAMMA]

[f](#) Condividi con gli amici
 [m](#) Invia agli amici
 [t](#)



Ultimo aggiornamento 17 minuti fa
S. Rosa da Lima vergine

[Leggi tutta la notizia](#)

Il Venerdì | 23-08-2021 09:44

Categoria: [SPETTACOLO](#)

<https://www.golosoecurioso.it/it/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare>

LA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE

Claudio Zeni

23/08/2021

Martedì 24 agosto Minorì sarà dolcissima per chi scelto di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana visto che sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minorì, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, tra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani.

«L'appuntamento di Minorì rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad Hostifiano nel mese di ottobre - spiega il Maestro Claudio Gatti - rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo».

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul ponte che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera.

Tutti assieme: Marco Avdano, Mario Bacilieri, Fabrizio Campione, Emanuele Comi, Angelo Di Maseo, Luca Diana, Francesco Favotto, Denis D'Amico, Antonio Follador, Emanuele Lenti, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Sergio Pagani, Paolo Sacchetti, Giuseppe Sartori, Walter Tagliabucchi, Vincenzo Tiri, Carmen Vecchione, Andrea Zino, Roberto Cantalacqua, Barba Cosmo, Aniello Di Caprio, Salvatore Gattibano, Stefano Luzzi e i Fratelli Pepe sfileranno sul lungomare, poi il tempo di allestire gli stand, e sul sagrato della Basilica di Santa di Trofena, nelle immediate adiacenze del lungomare, inizierà la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

<https://www.stylo24.it/eventi-a-napoli-le-migliori-cose-da-fare-dal-23-al-26-agosto/>

Eventi a Napoli: le migliori cose da fare dal 23 al 26 agosto

23 agosto 2021

Martedì 24 agosto ore 19,00

Piazza Cantilena

Convegno "Il panettone e le tradizioni del Natale"

Consegna del Premio "Stelle d'Italia" e del Premio "Alfonso Pepe" – Saluti: Andrea

Reale, sindaco di Minori, Dott. Francesco Russo, prefetto di Salerno, Dott. Felice

Casucci, assessore regionale Introduzione: Salvatore De Riso Claudio Gatti –

Partecipano: Prof. Domenico De Masi, Don Alfonso Iaccarino, Alessandro Siani, Prof.

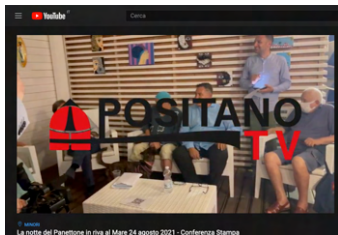
Giuseppe Gargano, Prof. Luigi Di Ruocco, Angelo Amato – Presenta: Peppe Iannicelli

Dalle ore 20,30 La notte del panettone italiano in riva al mare, degustazioni tra le

melodie natalizie A tavola nella città del gusto: ACCUSSIF NATALEA

23 Agosto 2021

<https://www.youtube.com/watch?v=Ptgp706HfIM>



<https://www.lacittadisalerno.it/cultura-e-spettacoli/teatro-musica-e-tradizioni-a-salerno-la-festa-non-%C3%A8-ancora-finita-1.2683101>

Teatro, musica e tradizioni: a Salerno la festa non è ancora finita

Tante le iniziative in città e in provincia per l'ultimo scampolo d'estate

23 agosto 2021

#ESTATE 2021 #SALERNO #EVENTI A SALERNO

SALERNO - Ancora qualche giorno d'estate. Estate intesa come tempo libero, giornate all'aria aperta, incontri ed eventi. Anche in questi giorni di fine della bella stagione, il nostro territorio offre diverse occasioni di svago. Chi l'ha detto che il Panettone va mangiato solo ed esclusivamente a Natale? È questo il senso dell'evento, inserito nella kermesse "GustaMinori", denominato "La notte del Panettone in riva al mare", in programma questa sera a Minori. La manifestazione, che ha lo scopo di destagionalizzare il consumo di questo grande classico della pasticceria italiana, avrà il suo momento clou alle 20.30 con l'apertura degli stand di degustazione a cura di all'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, con la collaborazione del maestro Sal De Riso. Alle 19.30 è inoltre prevista la consegna del premio "Stelle d'Italia" all'attore e regista Alessandro Siani e al professor Domenico De Masi.



23 Agosto 2021

<http://www.pegasonews.info/joomla/index.php/agenda-attualita/73694-martedi-24-agosto-minori-ospita-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare>

© 23 AGOSTO 2021

MARTEDÌ 24 AGOSTO MINORI OSPITA: LA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE

Il 24 agosto "La Notte del Panettone in riva al mare" a Minori. L'evento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Mare e del Panettone Italiano in collaborazione con il Maestro Salvatore De Riso, per promuovere le eccellenze italiane.

Martedì 24 agosto Minori sarà dolcissima: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone. L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Mare e del Panettone Italiano, di cui il presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani. «L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad Host Milano nel mese di ottobre» spiega il Maestro Claudio Gatti. «Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo». Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticceri e lievisti che parteciperanno all'evento, provenienti da tutt'Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui troveranno a fare gli onori di casa, assieme al presidente Gatti, Sal De Riso, decano della pasticceria italiana nonché testimonial appassionato della Costiera.

<https://www.napolike.it/la-notte-del-panettone-a-minori-in-riva-al-mare-con-sal-de-riso>



Questo post in breve

- 1 Degustazioni in riva al mare per la Notte del Panettone a Minori
- 2 Informazioni su La notte dei Panettoni a Minori
- 3.1 Quando
- 3.2 Dove
- 3.3 Orario
- 3.4 Contatti

Degustazioni in riva al mare per la Notte del Panettone a Minori

Martedì 24 Agosto 2021 sul meraviglioso lungomare di Minori, nella costiera amalfitana avrà luogo **La notte del**

panettone, un evento speciale ed insolito che vi permetterà di trascorrere una serata di fine estate degustando il tipico dolce invernale, il panettone.

All'evento aderiscono tanti maestri pasticceri che producono ottimi panettoni artigianali. Di seguito è riportato il **programma della serata**:

- Alle ore 19:00 l'appuntamento è sul sagrato della Basilica di Santa Trofima, a due passi dal lungomare e proprio alle spalle della pasticceria di Sal De Riso per un convegno a cui parteciperanno le varie autorità, lo stesso Salvatore De Riso, Alessandro Siani e lo chef Don Alfonso Iaccarino e altri.
- Alle ore 20:30 sul lungomare di Minori una speciale degustazione di panettoni, preparati con pasta madre.
- A seguire lo spettacolo pirotecnico sul mare chiuderà la serata.

Informazioni su La notte dei Panettoni a Minori

Quando

24 Agosto 2021

Dove

Lungomare Minori

Orario

Dalle 19:00

Contatti

[Sito ufficiale](mailto:segreteria@accademiaaestrielevatodipanettoneitaliano.it) | per informazioni: segreteria@accademiaaestrielevatodipanettoneitaliano.it

<https://www.terrionianmagazine.com/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

"LA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE"

15.08.2021

Sarà una notte d'eccezione:

"La Notte del Panettone in Riva al Mare" il giorno 24 agosto dalle ore 19.30 sul lungomare di Minori, a cura dell'Accademia Maestri Lieviti Madre presenteranno i loro lievitati.

E' uno degli eventi di avvicinamento, organizzati dall'Accademia dei Maestri una notte d'agosto in Costiera Amalfitana gustando un panettone in riva al mare. A Minori il 24 agosto si svolgerà la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare", iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, tra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Giusto Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Enthusiasta Sal De Riso nell'annunciare l'evento che riserverà tante sorprese, «sarà un grande giorno per Minori e tutta la Costiera Amalfitana - ha dichiarato - accogliere i membri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, eccellenze nel settore dei lievitati, e poter organizzare nella mia terra un evento così prestigioso, è magnifico ed è sempre stato un mio grande desiderio. L'Accademia è nata per divulgare in giro per il mondo il gusto del vero panettone artigianale e spero che Minori possa diventare una tappa fissa di questo percorso».

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa: i tanti pasticciotti e lievitati che parteciperanno all'evento, provenienti da tutta Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul ponte che farà da porta d'accesso alla cittadina.

«È un onore per i Maestri dell'Accademia - spiega il presidente Claudio Gatti - presentare al pubblico i nostri lievitati in un territorio ricco dal punto di vista di storia gastronomica e di materie prime che rappresentano l'eccellenza del made in Italy».

"La Notte del panettone in riva al Mare" è uno degli eventi di avvicinamento, organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad Hostelliano.

Accompagneranno l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Aguglietta/Alga Minori - Le Sinfonie, Anticarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Coman Italia Spa, Dolomieu Acqua, Euro Service, Expensive Food - Vanglio gourmet, Hausbrandt Trieste 1882 Spa, Icam Spa, Polin Group, Viebi Group Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

Dora Chiariello



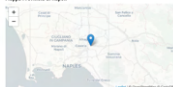
https://it.geosnews.com/p/it/campania/na/la-notte-del-panettone-a-minori-in-riva-al-mare-con-sal-de-riso_35146171

La Notte del Panettone a Minori: in riva al mare con Sal De Riso

Napoli 23 agosto 2021 17:05 Notizie da: **Provincia di Napoli**



Mapa Provincia di Napoli



Se vuoi ricevere tutti i nostri contenuti in regalo* ti offriamo il nostro abbonamento per 1 mese.

Paga a Link gas e luce e hai:

10% di sconto* al gas + **10% di sconto* al gas**

per 12 mesi

per 12 mesi

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

APPROVATORE

La Notte del Panettone è la speciale evento che si svolgerà martedì 24 Agosto 2021 nella meravigliosa cornice della Costiera amalfitana ed in particolare nel lungomare di Minori. L'evento rientra nelle iniziative organizzate per la rassegna Gusto Minori che terminerà il 29 Agosto 2021.

L'appuntamento è organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano insieme al maestro Sal De Riso, e la degustazione che è in programma verrà iniziata alle ore 20:30 in riva al mare, il tutto sarà accompagnato da musiche natalizie.

Degustazione in riva al mare per la Notte de...

Leggi la notizia integrale su: [Napoli](#)

Il post del titolo: «La Notte del Panettone a Minori: in riva al mare con Sal De Riso» è apparso il giorno 23 agosto 2021 alle ore 17:05 nel quotidiano online NapoliLive dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Napoli.

<https://www.reportvesuviano.it/eventi/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

La Notte del Panettone in riva al mare

 By Dora Chiariello 23/08/2021

Sarà una notte dolcissima ed inebriante del loro profumo:

"La Notte del Panettone in riva al mare" il **giorno 24 agosto dalle ore 19.30** sul lungomare di Minori i big dell'Accademia Maestri Lievito Madre presenteranno i loro lievitati.

E' uno degli eventi di avvicinamento, organizzati dall'Accademia dei Metti una notte d'agosto in Costiera Amalfitana gustando un panettone in riva al mare. A Minori il 24 agosto si svolgerà la prima edizione de "La Notte del Panettone in riva al mare", iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type, dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, al Panettone World Championship, che si svolgerà ad ottobre ad HostMilano.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini - Le Sinfonie, Artecarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Corman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food - Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef

<https://happeningnext.com/event/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-eid3a083pxkae>

La notte del Panettone in riva al Mare

Schedule

Tue Aug 24 2021 at 07:00 pm

Location

Minori Costiera Amalfitana | Bacoli, CM

Il 24 agosto, a partire dalle 19.00, ti aspettiamo a Minori, in Costiera Amalfitana in provincia di Salerno, per "La Notte del panettone in riva al Mare".
Immaginiamo di passeggiare lungo la costiera Amalfitana in una calda serata di fine agosto rinfrescata dalla brezza marina, godendo di una splendida vista, inebriati dai profumi dei prodotti tipici di questa meravigliosa terra, fra i quali spicca il limone, che si uniscono a quelli dei lievitati. È quanto si potrà vivere e assaporare durante "La Notte del panettone in riva al mare". La manifestazione avrà inizio alle ore 19.00 con un prezioso momento d'incontro e confronto attraverso il convegno dal titolo "La Notte del Panettone in riva al mare ... Arte e Cultura", ospitato sul sagrato della Basilica di Santa Trofimena (Minori). A partire dalle 20.30 sarà inaugurato il lungo percorso di degustazione dei migliori lievitati italiani preparati dai Maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Seguirà lo spettacolo pirotecnico.



<https://holidaycoast.it/entrano-nel-vivo-gli-eventi-della-25esima-edizione-di-gusta-minori-domani-la-prima-notte-del-panettone-in-riva-al-mare>

Entrano nel vivo gli eventi della 25esima edizione di Gusta Minori: domani la prima notte del panettone in riva al mare

Entrano nel vivo gli eventi della 25esima edizione di Gusta Minori: domani la prima notte...

Entrano nel vivo gli eventi della 25esima edizione di Gusta Minori: domani la prima notte del panettone in riva al mare. *Entra nel vivo la venticinquesima edizione del Gusta Minori, l'atteso evento che ormai da un quarto di secolo vede protagonista la cittadina della Costiera Amalfitana – si ascolta nel servizio di Valentino Di Domenico -. L'edizione di quest'anno è cominciata sabato scorso con l'intervista di Gigi Marzullo a Peppe Barra, cittadino onorario di Minori e protagonista della prima edizione del 1997.*

"Un risultato importante – ha detto ai loro microfoni il sindaco Andrea Reale -, venticinque anni di cultura all'insegna della drammatizzazione della nostra storia della parte artistica del Gusta Minori, quest'anno dedicato alla valorizzazione della Villa Marittima Romana, con questo dramma scritto e diretto dal Maestro Gerardo Buonocore, che ha nel cast numerosi attori, attrici e cantanti professionisti. Un nuovo modo per promuovere i beni culturali. La cultura ha bisogno di contagi, questo è il nostro motto. Ma tante altre iniziative che ricordano l'impegno anche sociale e politico del Gusta Minori. Tutte tematiche strettamente legate al territorio in una grande collaborazione nei venticinque anni che si è svolta tra i cittadini di Minori e l'associazione Gusta Minori Corporation, collaborazione tra pubblico e privato".

Domani, 24 agosto 2021, a Minori è previsto un evento nell'evento: si respirerà l'aria natalizia con la prima notte del panettone italiano in riva al mare.

<https://www.solocaserta.it/campania/sagre/3599-La-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-2021-citta-Minori>

Ore 19:00
CONVEGNO
Sagrato della Basilica di Santa Trofimesa, Minori

SALUTI DI BENVENUTO:
Andrea Reale
Sindaco di Minori
Dott. Francesco Russo
Prefetto di Salerno

INTRODUZIONE:
Maestro Salvatore De Riso
Presidente Accademia Maestri Pasticceri Italiani
Maestro Claudio Gatti
Presidente Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI:
Prof. Domenico De Maai
Sociologo
Alessandro Siani
Attore e regista
Don Alfonso Iaccarino
Chef Patron del ristorante "Don Alfonso 1890"

INTERVENGONO:
Dott. Felice Casucci
Assessore al Turismo Regione Campania
Prof. Giuseppe Gargano
Storico medievista del Centro di Cultura e Storia Analfusa
Prof. Luigi Di Ruocco
Presidente Associazione Cuochi Salernitani
Sig. Angelo Amato
Presidente Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P.

MODERA:
Peppe Iannicelli
Giornalista sportivo e conduttore televisivo

Durante il convegno verranno consegnati il premio "Stelle d'Italia" e il premio "Maestro Alfonso Pepe"

Ore 20:30
DEGRUSTAZIONE
Sul lungomare
I migliori lievitati al mondo realizzati con pasta madre dai maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

GRAN FINALE
Spettacolo pirotecnico sul mare

La notte del panettone in riva al mare 2021
Minori (SA)

[A 5.000](#) [Galleria](#)



Scopri luoghi da favola vicino a te

[+1](#) [+2](#) [+3](#) [+4](#) [+5](#) [+6](#) [+7](#) [+8](#) [+9](#) [+10](#) [+11](#) [+12](#) [+13](#) [+14](#) [+15](#) [+16](#) [+17](#) [+18](#) [+19](#) [+20](#) [+21](#) [+22](#) [+23](#) [+24](#) [+25](#) [+26](#) [+27](#) [+28](#) [+29](#) [+30](#) [+31](#) [+32](#) [+33](#) [+34](#) [+35](#) [+36](#) [+37](#) [+38](#) [+39](#) [+40](#) [+41](#) [+42](#) [+43](#) [+44](#) [+45](#) [+46](#) [+47](#) [+48](#) [+49](#) [+50](#) [+51](#) [+52](#) [+53](#) [+54](#) [+55](#) [+56](#) [+57](#) [+58](#) [+59](#) [+60](#) [+61](#) [+62](#) [+63](#) [+64](#) [+65](#) [+66](#) [+67](#) [+68](#) [+69](#) [+70](#) [+71](#) [+72](#) [+73](#) [+74](#) [+75](#) [+76](#) [+77](#) [+78](#) [+79](#) [+80](#) [+81](#) [+82](#) [+83](#) [+84](#) [+85](#) [+86](#) [+87](#) [+88](#) [+89](#) [+90](#) [+91](#) [+92](#) [+93](#) [+94](#) [+95](#) [+96](#) [+97](#) [+98](#) [+99](#) [+100](#)

[Salvo via](#)

La notte del panettone in riva al mare si svolgerà **martedì 24 agosto 2021** a Minori in provincia di Salerno

Programma:

Ore 19:00
CONVEGNO
Sagrato della Basilica di Santa Trofimesa, Minori

https://napoli.repubblica.it/cronaca/2021/08/24/news/la_notte_del_panettone_in_riva_al_mare_a_minori-315162700/

La Notte del panettone in riva al mare a Minori

di Annalisa Tassi



Panettone d'estate? Per gli appassionati di questo dolce, arriva un appuntamento a cura dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento clou sul lungomare di Minori (dalle 19.30) e si svolgerà, per la prima volta al Sud, per raccontare anche una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre.

Saranno insigniti del premio "Stelle d'Italia": il Professor Domenico De Masi; l'attore e regista Alessandro Siani e i patron del Don Alfonso 1890, Livia e Alfonso Iaccarino. Mentre il Premio "Maestro Alfonso Pepe" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino, prematuramente scomparso.

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni. "Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali" ha dichiarato il maestro Sal De Riso.

<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-5254>

La Notte del Panettone in riva al mare

Quando: 24/08/2021

Dove: Campania / Salerno

Martedì 24 agosto 2021 **Minori** sarà dolcissima: chi sceglierà di trascorrere questa giornata di fine agosto nella perla della Costiera amalfitana sarà accolto già dal mattino, tanto negli alberghi quanto negli stabilimenti balneari, con assaggi di panettone.

L'evento **"La Notte del Panettone in riva al mare"** vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

«L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre» spiega il Maestro Claudio Gatti - *Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali; ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo.*

Saranno insigniti del premio **"Stelle d'Italia"** il Professor Domenico De Masi, l'attore e regista Alessandro Siani e i patron del Don Alfonso 1890, Livia e Alfonso Iaccarino. Mentre il Premio "Maestro Alfonso Pepe" sarà assegnato alla moglie e ai figli del maestro dolciere di Sant'Egidio del Monte Albino, prematuramente scomparso. Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni. «Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa offerta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali» ha dichiarato il maestro Salvatore De Riso - *Per promuovere sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'enogastronomia. Per la prima edizione, abbiamo delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero.*

"La Notte del Panettone in riva al Mare", organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano gode del patrocinio del Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi, I.G.P. e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Sal De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

<https://www.virgilio.it/italia/salerno/notizielocali/minori-questa-sera-c-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-programma-66734554.html>

Minori, questa sera c'è "La Notte del Panettone in riva al mare" / Programma

[Condividi con gli amici](#)[Invia agli amici](#)

Questa sera, 24 agosto, a Minori si terrà l'attesa manifestazione La Notte del Panettone in riva al mare. L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare"...

[Leggi tutta la notizia](#)

AmalfiNotizie | 24-08-2021 09:24

Categoria: [SPETTACOLO](#)

<https://amalfinotizie.it/minori-questa-sera-ce-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-programma/>

Minori, questa sera c'è "La Notte del Panettone in riva al mare" / Programma

Di Redazione Web - 24 Ago 2021

Questa sera, 24 agosto, a **Minori** si terrà l'attesa manifestazione **La Notte del Panettone in riva al mare**.

L'evento **"La Notte del Panettone in riva al mare"** vedrà il suo momento clou in serata quando, a partire dalle 19.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui è presidente Claudio Gatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia nonché Presidente dell'Accademia Maestri Pasticieri Italiani.

"L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la finale di Panettone World Championship che si svolgerà ad HostMilano nel mese di ottobre - spiega il Maestro Claudio Gatti - Rappresenta un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei lieviti artigianali e tradizionali; ma anche un momento di stimolo per avvicinare le persone alla conoscenza delle eccellenze italiane che sono famose in Italia e nel mondo".

Alle 20.30 ci sarà l'apertura degli stand con l'inizio delle degustazioni.

"Minori non è solo un luogo caratterizzato da una eccelsa proposta gastronomica, ma è anche una rinomata località turistica che offre la possibilità di godere di bellezze ambientali, siti archeologici e itinerari culturali" ha dichiarato il maestro Sal De Riso. "Per promuovere sempre di più e sempre meglio le ricchezze locali "La Notte del Panettone in riva al mare" sarà un appuntamento annuale. Ogni anno assegneremo le "Stelle d'Italia" a personaggi che si saranno distinti nei campi dello spettacolo, della cultura e dell'enogastronomia. Per la prima edizione abbiamo voluto delle vere e proprie eccellenze, personaggi che hanno inciso in maniera egregia nei loro rispettivi campi d'azione, in Italia e all'estero".

https://it.geosnews.com/p/it/campania/sa/amalfi/minori-questa-sera-c--la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-programma_35150701

Minori, questa sera c'è "La Notte del Panettone in riva al mare" / Programma

 Amalfi Notizie 24 agosto 2021 09:09 Notizie da: Città di Amalfi



Foto: Instagram: Amalfi Notizie - 80k



Questa sera, tra agosto, a Minori si terrà l'attesa manifestazione "La Notte del Panettone in riva al mare". L'evento "La Notte del Panettone in riva al mare" vedrà il suo momento che si terrà quando, a partire dalle 19.00, nel lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione nata dall'accademia dei Maestri del

Libello...

Leggi la notizia integrale su: [Amalfi Notizie](#)

Il post "Minori, questa sera c'è 'La Notte del Panettone in riva al mare' / Programma" è apparso il giorno 24 agosto 2021 alle ore 09:09 nel quotidiano online Amalfi Notizie dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Amalfi.

Mapa Città di Amalfi



Città di Amalfi

Provincia di Salerno

Regione Campania



<https://www.gazzettadisalerno.it/partito-gusta-minori-2021-questa-sera-il-panettone-in-riva-al-mare/>

Partito Gusta Minori 2021, questa sera il panettone in riva al mare.

Di Redazione Gazzetta di Salerno - 24 Agosto 2021

49 401 1



Oggi un evento nell'evento: Natale in Costiera con la "Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare" evento voluto, ideato ed organizzato da **Sal De Riso**, dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ma anche zampognari e menù natalizi nei ristoranti e negli alberghi.

Dal 26 l'atmosfera dell'antica Roma con "Drama De Antiquis - Fantasia 5.0" al sito archeologico della Villa Romana di Minori.

Ieri serata dedicata alla Letteratura in ricordo di due scrittori: **Luigi Di Lieto** e **Daniele Lembo**.

"La venticinquesima edizione di Gusta Minori ieri ha dedicato una serata alla LETTERATURA ricordando due penne, due scrittori che purtroppo ci hanno lasciato troppo presto, parliamo di **Luigi Di Lieto** e **Daniele Lembo**. Il racconto della loro vita, delle loro opere è stato accompagnato da pianoforte e chitarra. E questa sera a Minori sarà Natale con zampognari, banda, menù natalizi nei ristoranti, dolci natalizi e panettone in spiaggia.

Il Mercoledì 25 invece sarà dedicato al tema della Solidarietà. Prendendo spunto dal libro di **Antonio Ruccia**, "È vita. Storia di un bambino scartato, abbandonato... affidato", focalizzeremo l'attenzione del nostro pubblico sulla tematica dell'attenzione alla vita e alla gioia di accogliere la vita. Dal Natale all'atmosfera della Roma Antica con misteri, intrighi, tanta arte e di qualità con "Drama De Antiquis - Fantasia 5.0" in scena il 26 - 27 e 28 Agosto. Ogni sera ben 3 spettacoli ed esattamente alle 20 e 15, alle 21 e 30 e alle 22 e 45. Un dramma d'amore ambientato nella Roma Antica e proprio nella Villa Romana di Minori. Vivremo con attori, musicisti, ballerini, comparse in costumi romani, i misteri, gli intrighi di quella Roma, il vissuto quotidiano di 2000 anni fa nella villa risalente al Primo Secolo dopo Cristo e con la tecnologia del videomapping. Ci saranno effetti davvero speciali. Sabato scorso la venticinquesima edizione è stata inaugurata da **Peppe Barra**". Lo ha affermato **Andrea Reale**, sindaco di Minori.

24 Agosto 2021

<https://apoliticalocale.it/il-natale-destate-in-costiera-amalfitana-su-rai1-questa-sera-al-via-la-prima-notte-del-panettone-italiano-in-riva-al-mare/>



Su Rai 1 questo pomeriggio, un servizio dedicato alla Costiera amalfitana, ma in particolar modo all'evento nell'evento all'interno della venticinquesima edizione di GustaMinori, dal titolo Natale in Costiera con la "Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare".

L'evento voluto, ideato ed organizzato da **Sal De Riso**, dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ma anche zampognari e menù natalizi nei ristoranti e negli alberghi, celebra il panettone in tutte le sue forme, un dolce quindi da gustare non solo nelle fredde giornate natalizie, ma una tradizione che viene esaltata e celebrata anche d'estate.

Questa mattina infatti, sono stati consegnati i vari panettoni a tutti gli alberghi e a tutti gli stabilimenti di Minori e questa sera partirà proprio la tanto attesa "Notte del Panettone in riva al mare" iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano – **ha affermato Sal De Riso** – in collaborazione con il Comune di Minori.

Questa sera l'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal maestro **Claudio Gatti** in collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, conferirà ad eminenti personalità del mondo della gastronomia e dello spettacolo il premio "Stelle d'Italia" ed il premio "Alfonso Pepe" dedicato ad **Alfonso Pepe** scomparso di recente, amico e maestro pasticcere. Avremo grandi ospiti d'eccezione come **Alessandro Siani**, don **Alfonso Iaccarino** e **Domenico De Masi**".

<http://www.classtravel.it/2021/08/24/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

La notte del panettone in riva al mare

24/08/2021

19

A Minori stasera è Natale, il **Natale d'inverno**. Maestri Pasticcieri da tutta Italia hanno invaso il borgo per festeggiare con la propria arte quel che è uno dei più deliziosi frutti del lievito madre. "Perché la vita è adesso e parte dal lievito madre", dice Gerardo Buonomore, direttore artistico di Gusta Minori, mentre il lungomare si riempie di **campagnari** con tanto di Babbo Natale annesso. [Video](#)



Il sindaco Andrea Reale parla ai pasticciari

Panettone in spiaggia per tutti oggi. Il lungomare è un tripudio di stand di panettoni stasera, mentre davanti alla chiesa madre si svolge la premiazione dei pasticciari nel ricordo di Alfonso Pepe.



<https://www.positanonews.it/2021/08/il-natale-destate-in-costiera-amalfitana-su-rai1-questa-sera-al-via-la-prima-notte-del-panettone-italiano-in-riva-al-mare/3513393/>



Su Rai 1 questo pomeriggio, un servizio dedicato alla Costiera amalfitana, ma in particolar modo all'evento nell'evento all' interno della venticinquesima edizione di GustaMinori, dal titolo Natale in Costiera con la "Prima Notte del Panettone Italiano in riva al mare".

6 lire al litro **hai in regalo***
un caffè Starbucks® al giorno per 6 mesi.

Passa a **Link gas e luce** e hai:

10% di Sconto 1° anno* per 12 mesi + **10% di Sconto Digitale**** per 24 mesi

APPROFITTA

*Fig. a prezzo medio 100€ al litro per riduzione 10% per 12 mesi. **Sconto su spesa massima 100€ al mese. Offerta riservata ai clienti Link gas e luce. Offerta riservata ai clienti Link gas e luce. Offerta riservata ai clienti Link gas e luce.

L'evento voluto, ideato ed organizzato da **Sal De Riso**, dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, ma anche zampognari e menù natalizi nei ristoranti e negli alberghi, celebra il panettone in tutte le sue forme, un dolce quindi da gustare non solo nelle fredde giornate natalizie, ma una tradizione che viene esaltata e celebrata anche d'estate.

24 Agosto 2021

<https://www.ilportico.it/it/sezioni-25/eventi-spettacoli-13/a-minori-e-tutto-pronto-per-la-notte-del-panetton-100060/article>

Minori, panettoni, Sal De Riso, Codina Amalfitano

A Minori è tutto pronto per "La Notte del Panettoni in riva al mare" con Sal De Riso [PROGRAMMA]

I tanti pubblici e privati che parteciperanno all'evento, presenziati da tutti Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina.
Scritto da (traduzione), lunedì 23 agosto 2021 09:17:33

A Minori è tutto pronto per la prima edizione de "La Notte del Panettoni in riva al mare", iniziativa organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lunario Madre e del Panettoni Italiano, con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, tra i suoi fondatori dell'Accademia, nonché presidente dell'Accademia Maestri Panettoni Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, (Stato Minori), Professore di Minori, Consorzio del Lunario Costa d'Amalfi (C.L.P.) e Video Type.

Questa "La Notte del Panettoni in riva al mare" nella sua momento che si sente quindi, a partire dalle 18.30, sul lungomare di Minori, si svolgerà, per la prima volta al Sud, la manifestazione curata dall'Accademia dei Maestri del Lunario Madre e del Panettoni Italiano, di cui il presidente Claudio Tatti, e con la collaborazione del maestro Salvatore De Riso, tra i suoi fondatori dell'Accademia, nonché Presidente dell'Accademia Maestri Panettoni Italiani.

L'appuntamento di Minori rappresenta una nuova tappa del viaggio verso la festa di Panettoni World Championship che si svolgerà nel mese di ottobre a Spang. Sarà, dunque, un importante momento d'incontro con il pubblico per sensibilizzare le persone sul valore dei prodotti artigianali e tradizionali, ma anche un momento di animo per avvicinare le persone alla conoscenza delle tradizioni italiane che sono benedite in Italia e nel mondo.

Sarà un momento di grande suggestione oltre che di vera festa i tanti pubblici e privati che parteciperanno all'evento, presenziati da tutti Italia, arriveranno via mare e approderanno, alle 17.30, direttamente sul pontile che farà da porta d'accesso alla cittadina. Qui troveranno a loro gli amici di casa, insieme al presidente Sal De Riso, decano della panettoni italiana mondiale (internazionale).

Appassionato della Cucina, Tutti assieme: Marco Androni, Mario Baccelli, Roberto Caporaso, Emanuele Cusi, Angelo Di Manno, Luca Di Manno, Francesco Farnetti, Silvio Gatti, Antonio Pizzuto, Emanuele Lenti, Daniele Lorenzini, Pietro Mancini, Grazia Mancini, Oscar Pagan, Paolo Scicchilli, Giuseppe Sileri, Valter Tagliamonte, Vincenzo Titi, Carmine Vassallo, Andrea Zito, Roberto Zambonino, Sofia Zito, Anna Zito, Roberto Zito, Stefano Zito, e Paolo Zito. Pagine offuscate sul lungomare, per i tempi di alcune gli stadi, e sul sagrato della Basilica di Santa di Trinità, nella immediata adiacenza del lungomare, inizia la presentazione dell'evento seguito dalla consegna dei riconoscimenti.

Saranno insigniti del premio "Virtù d'Italia" il Professore Benedetto De Masi, autore e regista Alessandro Sileri - patron del Don Alfonso 1890, Lido e Alfonso Sileri, Mente il Premio "Maestro d'Italia" sarà assegnato alla moglie e a tutti gli ospiti del Don Alfonso, premialmente occupato.



<https://www.salernowedding.it/la-notte-del-panettone/>

La notte del panettone



24 AGO

15:45



1



37 Views

SHARE

Questa sera a Minori evento unico in programma per "La Notte del panettone in riva al Mare"

E' tutto pronto per questa sera a Minori per "La Notte del panettone in riva al mare" a partire dalle ore 19.

Si tratta di una manifestazione unica che è occasione di incontro e confronto grazie al convegno dal titolo "La Notte del Panettone in riva al mare... Arte e Cultura" in programma sul sagrato della Basilica di Santa Trofima a Minori, in Costiero Amalfitano.

Ecco alcune tappe in programma del evento di stasera: a partire dalle 20.30 sarà inaugurato il lungo percorso di degustazione dei migliori lieviti italiani preparati dai Maestri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, seguirà lo spettacolo pirotecnico.

La manifestazione, alla sua prima edizione, è organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre con il patrocinio del Comune di Minori, Gusta Minori, della Proloco di Minori, Limone Costa d'Amalfi e Video Type. L'evento è realizzato in collaborazione con il Maestro Salvatore De Riso, fra i soci fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia dei Pasticceri Italiani, dell'omonimo pasticceria Sol De Riso. L'appuntamento fa parte di uno degli eventi organizzati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano in occasione della seconda edizione di Panettone World Championship che premierà il miglior panettone al mondo durante la finale ad HostMilano il 24 ottobre 2021.

Per informazioni:

segreteria@accademia maestri lievito madre panettone italiano.it, www.accademia maestri lievito madre panettone italiano.it

-

Photo Credit: *La notte dei panettoni in riva al mare*

<https://adonq.org/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-816401.html>

109

<https://www.amalfi.com/it/eventi/764/la-notte-del-panettone-italiano-in-riva-al-mare>

🏠 > Eventi > GUSTA MINORI 2021 > La notte del panettone italiano in riva al mare

La notte del panettone italiano in riva al mare

Organizzato da [Gusta Minori](#)

MAR, 24 AGO
20:30

🕒 Martedì, Ago 24, 2021 • 20:30
6 giorni fa

📅 [Aggiungi al calendario](#) v

📍 Piazza Cantilena
Minori (SA), Italia

📍 [Mostra la mappa](#)



<https://allevents.in/bacoli/la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/200021446818858#>

La notte del Panettone in riva al Mare Event Ended

🕒 Aug 24, 2021 - Aug 24, 2021

📍 Minori Costiera Amalfitana, 80124 Naples, Campania, Italy, Bacoli, Italy

<https://www.evensi.it/notte-panettone-riva-mare/421399123>

La Notte Del Panettone In Riva Al Mare



Martedì 24 Agosto 2021 13:38

Terminato

Minori, La Notte Del Panettone In Riva Al Mare: il programma con gli orari e le date di quando si svolge l'evento, i contatti e le indicazioni utili per come arrivare e partecipare alla manifestazione.

54 Visualizzazioni - 25/08/2021 Ultima modifica

25 Agosto 2021

<https://www.youtube.com/watch?v=vhYhuhY-zug>



<https://www.italiaatavola.net/professioni/pasticceri/2021/8/26/piace-a-minori-panettone-in-versione-estiva/79505/>

Piace a Minori il panettone in versione estiva

Grande successo per la prima edizione de La Notte del Panettone in riva al mare che ha portato l'atmosfera tipica natalizia sul litorale di Minori e che diventerà un appuntamento fisso di fine agosto

Tanti i pasticceri presenti

L'appuntamento è stato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal Maestro Claudio Gatti, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, fondatore dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Proloco di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi Igp e Video Type. Erano presenti i Maestri del Lievito Madre: Marco Avidano, Mario Bacilieri, Fabrizio Campione, Emanuele Corni, Andrea Zini, Angelo Di Manno, Francesco Favorito, Antonio Follador, Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Salvatore Gabbiano, Emanuele Lenti, Stefano Laghi, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Denis Dianin, Anna Sartori, Vincenzo Tiri, Valter Tagliacucchi, Ivo Corsini, Roberto Cantalacqua, Roberto Cosmo, Emanuele Lenti, Carmen Vecchione, Aniello Di Caprio.

Sensibilizzare il pubblico sul lavoro di tanti artigiani italiani

«L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre - ha spiegato Gatti - è nata per promuovere e far conoscere l'eccellenza del made in Italy in Italia e in tutto il mondo. L'appuntamento di Minori si è affermato come un momento importante per sensibilizzare il pubblico sul lavoro e l'impegno di tanti artigiani italiani che lavorano sulla qualità della materia prima e sulla ricerca di nuove tecniche di lavorazione e produzione del panettone».

Diventerà un appuntamento fisso

I Maestri del Lievito Madre sono arrivati da tutte le regioni d'Italia e sono stati accolti con affetto ed entusiasmo da una nutrita folla al porticciolo della città. «La Notte del Panettone in riva al mare a Minori - ha spiegato il Maestro Salvatore De Riso - anche se è alla sua prima edizione, ma è già destinato a divenire un appuntamento fisso per la città che l'ha accolto con tanto entusiasmo. Il lavoro dell'Accademia è di promuovere la destagionalizzazione dei lieviti come dolce anche estivo e non soltanto natalizio».

Verso la finale di Panettone World Championship

La degustazione dei panettoni è stata seguita con grande interesse del pubblico che ha richiesto informazioni sulla lavorazione e la cura del lievito madre. La serata si è conclusa con lo spettacolo pirotecnico dedicato alla prima edizione della Notte del Panettone in riva al mare. Il prossimo appuntamento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nel suo viaggio verso HostMilano 2021 e la finale di Panettone World Championship, sarà alla Reggia di Caserta (Caserta) alla fine di settembre 2021.

<https://www.golosoecurioso.it/it/un-successo-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare>

UN SUCCESSO LA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE

Claudio Zeni

26/08/2021

La Notte del Panettone in riva al mare ha portato l'atmosfera frizzante del Natale in pieno agosto sulle coste amalfitane di Minori. Zampognari, panettone artigianale e tradizionale offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai bagnanti delle spiagge.

L'appuntamento è stato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal Maestro Claudio Gatti, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, fondatore dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Protocollo di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type.

Erano presenti i Maestri del Lievito Madre: Marco Avidano, Mario Bacileri, Fabrizio Campione, Emanuele Comi, Andrea Zino, Angelo Di Messo, Francesco Favorito, Antonio Follador, Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Salvatore Gabbiano, Emanuele Lenti, Stefano Laghi, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Denis Dianin, Anna Sartori, Vincenzo Tri, Valter Tagliacozzi, Ivo Corsini, Roberto Cantolacqua, Roberto Cosmo, Emanuele Lenti, Carmen Vecchione, Aniello Di Caprio.

«L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre - ha spiegato Gatti - è nata per promuovere e far conoscere l'eccellenza del made in Italy in Italia e in tutto il mondo. L'Appuntamento di Minori si è affermato come un momento importante per sensibilizzare il pubblico sul lavoro e l'impegno di tanti artigiani italiani che lavorano sulla qualità della materia prima e sulla ricerca di nuove tecniche di lavorazione e produzione del panettone».

I Maestri del Lievito Madre sono arrivati da tutte le regioni d'Italia e sono stati accolti con affetto ed entusiasmo da una nutrita folla al porticciolo della città.

«La Notte del Panettone in riva al mare a Minori - ha spiegato il Maestro Salvatore De Riso - anche se è alla sua prima edizione, ma è già destinato a divenire un appuntamento fisso per la città che l'ha accolto con tanto entusiasmo. Il lavoro dell'Accademia è di promuovere la destagionalizzazione dei lieviti come dolce anche estivo e non soltanto natalizio».

Il primo appuntamento inserito all'interno del calendario degli eventi di Gusta Minori, tradizionale manifestazione giunta alla sua venticinquesima edizione, ha richiamato una nutrita pubblica, riunita, nel pieno rispetto delle normative anti Covid, sul sagrato della Basilica di Santa Trofena.

Dopo il conviviale messaggio di benvenuto del sindaco di Minori, Andrea Reale e - del prefetto di Salerno, Francesco Russo, che hanno ringraziato le forze dell'Ordine per il lavoro e l'impegno profuso durante il difficile periodo della pandemia, sono stati consegnati i premi "Stelle d'Italia" e il premio "Maestro Alfonso Pepe", in ricordo del maestro dolciero, storico lievitaio scomparso nel 2020.

Il premio, consegnato dall'onorevole Nunzio Carpenieri è stato consegnato alla moglie di Alfonso Pepe, Teresa Vitolo e ai figli, Maria e Francesco. «All'amico e collega Alfonso - ha spiegato De Riso -, uomo buono e umile, che con la sua professionalità e la sua grande passione per il lievito madre e la pasticceria ha divulgato l'arte del panettone raggiungendo traguardi straordinari e valorizzando il proprio territorio in tutto il mondo».

<https://www.agro24.it/2021/08/26/minori-successo-per-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

Minori. Successo per "La notte del Panettone in riva al mare"

Evento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, diventerà un appuntamento fisso di fine agosto a Minori.

di Aldo Severino - 26 Agosto 2021



Eccellenza del made in Italy

«L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre – ha spiegato Gatti – è nata per promuovere e far conoscere l'eccellenza del made in Italy in Italia e in tutto il mondo. L'appuntamento di Minori si è affermato come un momento importante per sensibilizzare il pubblico sul lavoro e l'impegno di tanti artigiani italiani che lavorano sulla qualità della materia prima e sulla ricerca di nuove tecniche di lavorazione e produzione del panettone». I Maestri del Lievito Madre sono arrivati da tutte le regioni d'Italia e sono stati accolti con affetto ed entusiasmo da una nutrita folla al portico della città. «La Notte del Panettone in riva al mare a Minori – ha spiegato il Maestro Salvatore De Riso – anche se è alla sua prima edizione, ma è già destinato a divenire un appuntamento fisso per la città che l'ha accolto con tanto entusiasmo. Il lavoro dell'Accademia è di promuovere la destagionalizzazione dei lieviti come dolce anche estivo e non soltanto natalizio». «Fa parte della nostra cultura e tradizione italiana quella di associare il panettone al Natale, ma il dolce tipico delle festività – ha continuato De Riso – in realtà in molti paesi esteri viene consumato tutto l'anno». I trend parlano chiaro: «Il consumo del panettone estivo continua a crescere – ha spiegato Claudio Gatti – ci sono dei sensibili aumenti, che però ci indicano che siamo sulla strada giusta e che continuando a proporre nuove versioni estive di lieviti anche nei periodi più caldi, in un certo senso, educiamo il pubblico a considerare il panettone come un dolce adatto ad ogni periodo dell'anno».

La degustazione dei panettoni è stata seguita con grande interesse del pubblico che ha richiesto informazioni sulla lavorazione e la cura del lievito madre. La serata si è conclusa con lo spettacolo pirotecnico dedicato alla prima edizione della Notte del Panettone in riva al mare. Il prossimo appuntamento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nel suo viaggio verso HostMilano 2021 e la finale di Panettone World Championship, sarà alla Reggia di Caserta (Caserta) alla fine di settembre 2021.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro&Figna Molini – Le Sforie, Artecorta Italia Srl, Cargipani Group, Cesarini Spa, Coman Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food – Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Ioam Spa, Polin Group, VietriGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

<https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2021/08/grande-successo-per-la-prima-edizione.html>



Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal Maestro Claudio Gatti, in collaborazione con il Maestro Salvatore De Riso, fra i fondatori dell'Accademia e Presidente dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani diventerà un appuntamento fisso di fine agosto a Minori



La Notte del Panettone in riva al mare ha portato l'atmosfera fiabesca del Natale in pieno agosto sulle coste amalfitane di Minori. Zampognari, panettone artigianale e tradizionale offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai bagnanti delle spiagge.

L'appuntamento è stato organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, presieduta dal Maestro Claudio Gatti, con la collaborazione del Maestro Salvatore De Riso, fondatore dell'Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, in collaborazione con il Comune di Minori, Gusta Minori, Protocollo di Minori, Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P. e Video Type. Erano presenti i Maestri del Lievito Madre: Marco Antares, Mario Baccelli, Fabrizio Campione, Emanuele Cori, Andrea Zito, Angelo Di Manno, Francesco Favotto, Antonio Follador, Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Salvatore Gabbiano, Emanuele Lenti, Stefano Laghi, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzali, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Denis Darian, Anna Sartori, Vincenzo Tiri, Vito Tagliacozzi, Ivo Corini, Roberto Cantaleccio, Roberto Cosmo, Emanuele Lenti, Carmen Vecchione, Anello Di Caprio.

La degustazione dei panettoni è stata seguita con grande interesse del pubblico che ha richiesto informazioni sulla lavorazione e la cura del lievito madre. La serata si è conclusa con lo spettacolo pirotecnico dedicato alla prima edizione della Notte del Panettone in riva al mare. Il prossimo appuntamento organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano nel suo viaggio verso HostMilano 2021 e la finale di Panettone World Championship, sarà alla Reggia di Caserta (Caserta) alla fine di settembre 2021.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: Agugiaro & Figna Molini – Le Sinfonie, Artcarta Italia Srl, Carpigiani Group, Cesarin Spa, Cormani Italia Spa, Dolomia Acqua, Eurovo Service, Expensive Food – Vaniglia gourmet, Hausbrandt Trieste 1892 Spa, Icam Spa, Polin Group, ViebiGroup Srl e lo sponsor tecnico Goeldin Chef.

https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/08/27/a-minori-il-panettone-si-gusta-in-riva-al-mare/?utm_source=facebook&utm_medium=post&utm_campaign=news_pi_panettoneinrivaalmar_e_2021

A Minori il panettone si gusta in riva al mare

Organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, in collaborazione con Salvatore De Riso, La Notte del Panettone in riva al mare diventa appuntamento fisso



Si è respirata la tipica atmosfera natalizia in pieno agosto lungo le coste amalfitane di Minori, in provincia di Salerno, lo scorso 24 agosto, durante la versione "in riva al mare", con tanto di zampognari, panettone artigianale (offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai bagnanti delle spiagge), de **La Notte del Panettone dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**. E vi è la firma del pasticcere di casa, **Salvatore De Riso**, nel nuovo appuntamento gastronomico che "la città ha accolto con tanto entusiasmo", come egli stesso dichiara, nell'annunciare che il format è già riconfermato per le prossime estati. "Fa parte della nostra cultura e tradizione italiana quella di associare il panettone al Natale, ma il dolce tipico delle festività - spiega De Riso - in realtà in molti Paesi esteri viene consumato tutto l'anno". Proporio in nuove versioni estive anche nei periodi più caldi significa educare il pubblico a considerarlo come un dolce adatto ad ogni periodo dell'anno, come spiega **Claudio Gatti**, presidente dell'Accademia del Panettone.

Pasticcieri e premi a La Notte del Panettone in riva al mare

All'evento erano presenti **Marco Avidano**, **Mario Bacilieri**, **Fabrizio Camplone**, **Emanuele Comi**, **Andrea Zino**, **Angelo Di Manno**, **Francesco Favorito**, **Antonio Follador**, **Claudio Gatti**, **Salvatore De Riso**, **Salvatore Gabbiano**, **Emanuele Lenti**, **Stefano Laghi**, **Daniele Lorenzetti**, **Pietro Macellaro**, **Grazia Mazzali**, **Oscar Pagani**, **Paolo Sacchetti**, **Denis Dianin**, **Anna Sartori**, **Vincenzo Tiri**, **Valter Tagliacozzi**, **Ivo Corsini**, **Roberto Cantolacchia**, **Roberto Cosma**, **Emanuele Lenti**, **Carmen Vecchione** ed **Aniello Di Caprio**.

Sono stati consegnati il **Premio Maestro Alfonso Pepe**, in ricordo del grande lievittista scomparso nel 2020, e i premi **Stelle d'Italia a Domenico De Masi**, sociologo ed estimatore della Costa d'Amalfi; a **Don Alfonso Iaccarino**, chef patron del ristorante Don Alfonso 1890, premiato con **Livia Iaccarino**, e **Alessandro Siani** "per aver interpretato la cultura e le eccellenze della splendida terra del Sud Italia, diventandone ambasciatore nel mondo".

www.accademiaimaestrilievitomadrepanettoneitaliano.it

<https://www.horecanews.it/la-suggestiva-notte-del-panettone-in-riva-al-mare-a-minori/>

LA SUGGESTIVA NOTTE DEL PANETTONE IN RIVA AL MARE A MINORI



La Notte del Panettone in riva al mare ha portato l'atmosfera frizzante del Natale in pieno agosto sulle coste amalfitane di Minori il 24 agosto. Zampagnari, panettone artigianale e tradizionale offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai bagnanti delle spiagge.

L'appuntamento è stato organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, presieduta dal Maestro **Claudio Gatti**, con la collaborazione del Maestro **Salvatore De Riso**, fondatore dell'**Accademia e Presidente dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani**, in collaborazione con il **Comune di Minori**, **Gusta Minori**, **Proloco di Minori**, **Consorzio del Limone Costa d'Amalfi I.G.P.** e **Video Type**. Erano presenti i Maestri del Lievito Madre: Marco Avidano, Mario Badlieri, Fabrizio Campione, Emanuele Comi, Andrea Zino, Angelo Di Manno, Francesco Favorito, Antonio Polador, Claudio Gatti, Salvatore De Riso, Salvatore Gabbiano, Emanuele Lenti, Stefano Laghi, Daniele Lorenzetti, Pietro Macellaro, Grazia Mazzoli, Oscar Pagani, Paolo Sacchetti, Denis Gianni, Anna Sartori, Vincenzo Tiri, Valter Tagliarucci, Ivo Carini, Roberto Cantalacqua, Roberto Cosmo, Emanuele Lenti, Carmen Vecchiore, Aniello Di Caprio.

La degustazione dei panettoni è stata seguita con grande interesse del pubblico che ha richiesto informazioni sulla lavorazione e la cura del lievito madre. La serata si è conclusa con lo spettacolo pirotecnico dedicato alla prima edizione della **Notte del Panettone in riva al mare**. Il prossimo appuntamento organizzato dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** nel suo viaggio verso **HostMilano 2021** e la finale di **Panettone World Championship**, sarà alla **Ragga di Caserta (Caserta)** alla fine di settembre 2021.

Accompagnano l'Accademia in tutti gli eventi promossi e organizzati: **Agulans&Figna Molini** - La Sinfonia, **Artisanita Italia Srl**, **Carpigiani Group**, **Cesarini Spa**, **Corman Italia Spa**, **Dolomia Acqua**, **Eurovo Service/Expensive Food** - Vaniglia gourmet, **Hausbrandt Trieste 1992 Spa**, **Icam Spa**, **Palm Group**, **VietriGroup Srl** e lo sponsor tecnico **Goldini Chef**.

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

PAESE :Italia
PAGINE :193
SUPERFICIE :31 %

DIFFUSIONE :(12000)
AUTORE :N.D.



► 1 settembre 2021

Quasi Natale a Minori

Si appresta a diventare un appuntamento fisso **La Notte del Pasticciere** le rievoca al mare, che ha arricchito l'atmosfera del Natale in pieno agosto sulla costa amalfitana di Minori. Su. Con accompagnamento pasticcero originale e tradizionale, offerto in versione estiva nei ristoranti, negli hotel della località turistica e ai laghetti delle spiagge. L'iniziativa è stata organizzata dall'Associazione dei Pasticci del Centro Minori e del Pasticciere Italiano, presieduta da **Giulio Gatti**, con la collaborazione di **Salvatore De Rosa** e di **Carlo De Minori**, Guida Minori, Pasticci di Minori, Comitato del Comune di Minori (C.C.P.) e Minori Tg. Erano presenti numerosi professionisti e per l'occasione è stato consegnato il premio **Maestro Alfonso Papa**, in ricordo del collega scomparso nel 2019, erede della tradizione di Minori **Tommaso Mada** e a **Figli Minori e Pasticci**. Come annunciato da De Rosa, il riconoscimento verrà d'ora in poi assegnato ad un professionista italiano nel mondo dei pasticci "per l'impegno, la passione, la profusione dello studio e della ricerca sul 'cibo madre'". Presentava anche l'attribuzione del **Premio Stelle d'Italia**, che verrà assegnato ogni anno a tre personaggi italiani famosi impegnati nel settore dell'arte, della cultura, dello spettacolo e dell'ospitalità. A Minori hanno ricevuto il loro premio il sociologo **Stefano De Rosa**, **Alfonso Innocenti**, dall'ordine dei notabili "Don Alfonso 1989", con la moglie **Anna**, e l'attore e regista **Alfonso Sant**.

In attesa di trasferirsi a ottobre con la fiera di Pasticci World Championship, i Maestri della notte appuntamento a fine mese presso la Reggia di Capota, accademiaminoripasticci@spazioitaliano.it



Pasticceria Internazionale 300

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



magazinepragm • Segui



Place a 6 persone

magazinepragm A Minori la prima edizione de "La notte del Panettone in riva al mare", organizzata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Read more: <https://magazinepragm.com/citta/minori-in-arrivo-la-notte-del-panettone-in-riva-al-mare/>

#minori #costieraamalfitana #amalficoast
#lanottedelpanettoneinrivaalmare #salderiso
#panettoneitaliano
#accademiaelmaestridellievitomadre
#lievitomadre #lievitati #food #cibo #dolco

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



radiosanmarino... • Segui



Il panettone da gustare sotto l'ombrellone in spiaggia. L'idea di un gruppo di chef



Place a 10 persone

radiosanmarino Panettone solo tra Natale e Capodanno? Solo una questione di abitudine. Le cose stanno cambiando in maniera significativa perché un gruppo di chef sono decisi a fare diventare questo dolce un prodotto da consumare tutto l'anno.

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



franciagnu • Segui
Minori

...



Piace a 32 persone

franciagnu #minori #100pasticceri
#lanottedelpanettoneinrivaalmare #panettone

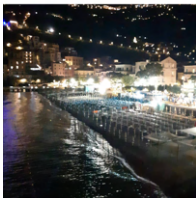
6 giorni fa

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



airam0901 • Segui
Minori

...



Piace a 6 persone

airam0901 #minoribeach
#lanottedelpanettoneinrivaalmare #minori
@pepemastrodolciere #goodnightword
#sohappy #awesome

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



dolcemente_letortediro • Segui

...



Piace a 4 persone

dolcemente_letortediro
#lanottedelpanettoneinrivaalmare #minori
#costieraamalfitana #unaseradestate
#estate2021 #vivaestate

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



airam0901 • Segui

Minori, Amalfi Coast, Italy

...



5



Piace a 6 persone

airam0901 #minori
#lanottedelpanettoneinrivaalmare
#amalficost #awesomeamalficost
#beautifulamalficost
#costieraamalfitana
#costieraamalfitanadinotte

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



_andrea_s... • Segui
Pasticceria Sal De Riso - Minori

...



Piace a 61 persone

_andrea_squillace_ Come va la vacanza ?
Mangio.

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



pregiatafor... • Segui
Minori-Costiera Amalfitana

...



👤 Piace a maestridellievitoedelpanettone e
altri 51

pregiataforneria! Serata strepitosa ieri con
"La notte del Panettone in riva al mare" nella
stupenda Minori...

Felicitissimi di aver partecipato! 🥰

Grazie ai tanti che sono passati ad assaggiare il
protagonista di questo meraviglioso evento "IL
PANETTONE", e grazie agli amici colleghi
@maestridellievitoedelpanettone per il calore e
la gioia della serata passata tutti insieme!

Alla prossima! 🥰

#lanottedelpanettoneinrivaalmare

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



maestridelli... • Segui già



Piace a 181 persone

maestridellievitoedelpanettone Durante La Notte del Panettone in riva al mare è stato presentato il premio "Maestro Alfonso Pepe", in ricordo del maestro dolciere, storico lievitaio scomparso nel 2020. Come annunciato da Sal De Riso, il premio sarà attribuito al personaggio che si è contraddistinto nel mondo dei lievitati per l'impegno, la passione, la profusione dello studio e della ricerca sul Lievito Madre.

Il premio, consegnato dall'onorevole Nunzio Carpentieri è stato consegnato alla moglie di Alfonso Pepe, Teresa Vitolo e ai figli, Maria e Francesco. «All'amico e collega Alfonso - ha solegato De Riso - , uomo buono e umile, che

POST PIÙ POPOLARI
#lanottedelpanettoneinrivaalmare



pasticceriainternazionale... • Segui



Piace a 70 persone

pasticceriainternazionale A Minori il panettone si gusta in riva al mare 🍰🍷

LINK IN BIO

Organizzata dall'Accademia dei @maestridellievitoedelpanettone, in collaborazione con @salderiso, #LaNotteDelPanettoneinrivaalmare diventa

