VareseNews

La Pasticceria Colombo di Barasso alla finale Italiana della Coppa del Mondo del Panettone

Pubblicato: Lunedì 4 Aprile 2022

Si è conclusa sabato 2 aprile la seconda tappa delle preselezioni italiane della Coppa del Mondo del Panettone, il concorso internazionale sul lievitato per eccellenza: a Villa Terzaghi di Robecco sul Naviglio i giurati hanno valutato e degustato con attenzione tutti i panettoni in gara.

Tra i finalisti anche Claudio Colombo della Pasticceria Colombo e de Santi Colombo SAS, che da quasi quarant'anni addolcisce **Barasso e Comerio**.

Una giornata intensa, che ha visto il coinvolgimento della giuria e del comitato organizzativo, coordinato da Giuseppe Piffaretti, patron della manifestazione.

Le selezioni nazionali per la prima volta sono organizzate dal neonato Club Italia della Coppa del Mondo del Panettone, presieduto da Gianbattista Montanari. La giuria è formata dcome Gianbattista Montanari, Pastry Chef e docente; Carlo Gronchi, professore; Marco Antoniazzi professore; Beniamino Bazzoli, pasticcere, Andrea Besuschio
pasticcere e docente, Luca Poncini vincitore della Coppa del Mondo del Panettone categoria cioccolato nel 2021.

Ed ecco i dieci pasticceri che si sono qualificati alle Selezioni Italiane Nord e passano alla finale il 22 maggio a Cast Alimenti Brescia.
Claudio Colombo, Pasticceria Colombo e de Santi Colombo SAS

Roberto Moreschi, Roberto Pastry e Bakery di Contini Debora
Samuele Segala, Panificio Pasticceria Segala
Stefano Ferrante, Pasticceria Ferrante
Vanna Scattolini, Madamadore di Scattolini Vann
Giovanni Merlo, Bianca e Berny sas di Merlo Giovanni
Orellana Mencia, Marcio Amilcar Nima Srl
Italo Vezzoli, In Croissanteria
Germano Labbate, Gerri di Germano Labbate
Andrea Visani, Forneria Visani Maurizio

Tutti gli aggiornamenti e le informazioni su: https://coppadelmondodelpanettone.ch

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it