

La pasticceria Colombo di Barasso tra i finalisti del concorso “Mastro panettone”

Pubblicato: Venerdì 21 Ottobre 2022



C'è anche **una pasticceria della provincia di Varese tra i cinquanta finalisti del concorso “Mastro panettone”** organizzato da Goloasi.it

Conclusa la prima parte di degustazioni a cura della commissione tecnica, sono stati definiti e ufficializzati i lievitati finalisti: 20 per la categoria “Miglior panettone artigianale tradizionale”, 20 per quella “Miglior panettone artigianale al cioccolato creativo” e 10 per la categoria “Miglior pandoro artigianale”.

Per la categoria dei panettoni artigianali tradizionali è arrivata in finale la **Pasticceria Colombo di Claudio Colombo di Barasso**, che si è distinta tra i **382 lievitati** oggetto di valutazione nella prima fase del concorso.

Si attende ora **la degustazione finale che si svolgerà martedì 8 novembre** nell'Hotel Parco dei Principi di Bari e in diretta streaming sulla pagina Facebook del concorso a partire dalle 9, quando al termine degli assaggi da parte dei giudici saranno annunciati i vincitori della sesta edizione di “Mastro Panettone”. Nella stessa occasione saranno anche assegnati il premio al “Miglior Packaging” e quello al “Miglior Pasticcere Digitale”.

I finalisti:

Miglior panettone artigianale tradizionale

Andrea Candrina Panificio Pasticceria – Andrea Candrina – Castel Goffredo (Mn) – Lombardia

Antonio Caputo Pasticcere – Antonio Caputo – Altamura (Ba) – Puglia

Ariston Dolci – Vincenzo Cinardo – Mazzarino (Cl) – Sicilia

Bar Pasticceria Valentino – Marianna Di Dio – Castellaneta (Ta) – Puglia

Cafè Noir – Michele Pirro – San Marco in Lamis (Fg) – Puglia

Francesco Fiore Lievitati – Francesco Fiore – Benevento (Bn) – Campania

La Dolcevita – Gianluca Bada – San Pietro Vernotico (Br) – Puglia

La Forneria – Massimiliano Maiorano – Napoli (Na) – Campania

Le Sfoglie d’Oro – Daniele Milo – Salerno (Sa) – Campania

Masalab – Manuel Scarpa – Chioggia (Ve) – Veneto

Mommy Cafè – Guglielmo Cavezza – Cicciano (Na) – Campania

Panificio Ascolese – Fiorenzo Ascolese – San Valentino Torio (Sa) – Campania

Panificio Saccente – Vito Saccente – Palo del Colle (Ba) – Puglia

Pasticceria Colombo – Claudio Colombo – Barasso (Va) – Lombardia

Pasticceria Crystall – Valerio Giovannozzi – Porto San Giorgio (Fm) – Marche

Pasticceria Fiori – Alessio Formichetti – Rieti (Ri) – Lazio

Pasticceria Gagnato – Mattia Gagnato – Verona (Vr) – Veneto

Pasticceria La Ruota – Rosetta Lembo – Perdifumo (Sa) – Campania

Pasticceria San Francesco – Damiano e Valentino Rizzo – Spezzano della Sila (Cs) – Calabria

Spadaforadessert – Domenico Spadafora – Pavia (Pv) – Lombardia

Miglior panettone artigianale creativo al cioccolato

A.F. Pasticceria – Antonio Fabozzi – Casal di Principe (Ce) – Campania

Al Bistrò Pasticceria Gelateria Bar – Vincenzo Delli Bovi – Montella (Av) – Campania

Almondor Gusti Siciliani – Diego Lo Verme – Canicattì (Ag) – Sicilia

Bruno Sicilian Tastes – Bruno Armenia – Ispica (Rg) – Sicilia

Cafè Noir – Michele Pirro – San Marco in Lamis (Fg) – Puglia

Caffè Masulli 1927 – Antonio Masulli – Somma Vesuviana (Na) – Campania

Campana Select Food – Mattia Buffolo – Palestrina (Rm) – Lazio

Casa Mastroianni – Alessandro Saccomando e Pasquale Iannelli – Lamezia Terme (Cz) – Calabria

Grano il Tempo del Pane – Sergio Scovazzo – Santena (To) – Piemonte

Italo Vezzoli – Italo Vezzoli – Carobbio degli Angeli (Bg) – Lombardia

Maciste Pasticceria – Tiziana Apicella e Federica Nafra Cori (Lt) – Lazio

Mauro la Pasticceria – Mattia Volpato – Vedelago (Tv) – Trentino Alto Adige

Panificio Pasticceria Segala – Samuele Segala – Fumane (Vr) – Veneto

Panificio Pompilio – Pompilio Giardino – Ariano Irpino (Av) – Campania

Panificio Saccente – Vito Saccente – Palo del Colle (Ba) – Puglia

Pasticceria Iazzetta – Francesco Iazzetta – Cardito (Na) – Campania

Pasticceria Mirò – Domenico Lopatriello – Montalbano Jonico (Mt) Basilicata

Pasticceria Reale – Andrea Lo Brutto – Castrofilippo (Ag) – Sicilia

Pasticceria Semplici – Alessandro Semplici – San Giovanni Valdarno (Ar) – Toscana

Rau Arte Dolciaria – Luca Rau – Berchidda (Ss) – Sardegna

Miglior pandoro artigianale

Casa Infante – Marco Infante – Napoli (Na) – Campania

Ciacco Stefano Guizzetti – Parma (Pr) – Emilia Romagna

Fornai Ricci – Mattia Ricci – Montaquila (Is) – Molise

Free Pastry – Matteo Tavarini – Luni (Sp) – Liguria

Le Sfoglie d’Oro – Daniele Milo – Salerno (Sa) – Campania

Madamadorè – Vanna Scattolini – San Pietro in Cariano (Vr) – Veneto

Panificio Pasticceria F.lli Cattelan Snc – Massimo Cattelan – Noventa di Piave (Ve) – Veneto

Pasticceria Biagio Martinelli – Biagio Martinelli – Aversa (Ce) – Campania

Pasticceria Princess – Nino Crispo – Airola (Bn) – Campania

Roberto Cantolacqua Pasticceria – Roberto Cantolacqua – Tolentino e Civitanova Marche (Mc) – Marche

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

