

Claudio Colombo di Barasso tra i primi 10 finalisti italiani della Coppa del Mondo del Panettone

Pubblicato: Sabato 22 Aprile 2023



Si è conclusa **sabato 22 aprile** la prima tappa delle selezioni italiane della **Coppa del Mondo del Panettone**, il concorso internazionale sul lievitato per eccellenza ideato da **Giuseppe Piffaretti**: a Gustar Pistoia i giurati hanno valutato e degustato con attenzione tutti i panettoni in gara.

Una giornata intensa, che ha visto il coinvolgimento della giuria composta da: **Gianbattista Montanari**, esperto lievitaista e tecnico – dimostratore Corman; **Marco Antoniazzi**, stella al “World Pastry Stars” e membro APEI; **Angelo Musolino**, Presidente Conpait; **Stefano Bernardeschi** Richemont Club; **Anna Giordani**, esperta alimentarista specializzata nei lievitati; **Franco Antoniazzi**, docente di Tecnologie dei prodotti dolciari e di Processi della Tecnologia Alimentare presso l’Università di Parma.

Ed ecco i dieci pasticceri che si sono qualificati e che passano alla finale che si svolgerà a Sigep Rimini a gennaio 2024.

Claudio Colombo, Pasticceria Colombo, Barasso (Varese)

Michele Pirro, Cafè noir, San Marco in Lamis, Foggia

Roberto Moreschi, Roberto Pastry & Bakery, Chiavenna (Sondrio)

Fabio Gennaro, Pasticceria Delizia, Poggio a Caiano (Prato)

Massimiliano Maiorano, La Forneria, Napoli

Riccardo Tonlorenzi, Pasticceria Tonlorenzi di Tonlorenzi Mirko e Riccardo, Seravezza (Lucca)

Fabio Tucillo, Tucillo Bakery, San Gennaro Vesuviano

Lorenzo Cristiani, Pasticceria Cristiani, Livorno

Beatrice Volta, C'era una volta, Quarrata

Andrea Tedeschi, Pastry Lab di Andrea Tedeschi & C, Bologna

LA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento internazionale interamente dedicato al lievitato per eccellenza. Nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

Patron della manifestazione è il **Maestro Giuseppe Piffaretti**; la prima edizione si è svolta a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019; la seconda edizione dal 5 al 7 novembre 2021. Oltre alla competizione l'evento promuove dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori, laboratori, workshop per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it