

Claudio Colombo tra i venti finalisti di Mastro Panettone

Pubblicato: Domenica 22 Ottobre 2023



Tra i venti finalisti di Mastro Panettone, categoria Panettone Tradizionale, c'è anche **Claudio Colombo**, 44 anni, della Pasticceria Colombo di Comerio, un *habitué* ormai di questo tipo di premi.

Il panettone made in Barasso di Claudio Colombo è il secondo più buono del mondo

Giunta ormai alla settima edizione, **Mastro Panettone è il concorso organizzato da Goloasi** che celebra l'eccellenza dei grandi lievitati artigianali in Italia delle categorie "Miglior Panettone Artigianale Tradizionale", "Miglior Panettone Artigianale Cioccolato Creativo" e "Miglior Pandoro Artigianale".

Il finalista dovrà spedire 4 panettoni/pandori da 1 Kg per la categoria nella quale è stato selezionato. **Il 7 novembre 2023 si terrà, all'Hotel Parco dei Principi di Bari (Palese)**, l'evento finale con la proclamazione dei vincitori da parte della giuria di professionisti. Il tutto avverrà alla presenza dei pasticceri e del pubblico.

La Pasticceria Colombo è nata nel 1985 a Barasso per poi trasferirsi a Comerio dove è nata una pasticceria caffetteria e gelateria artigianale con sala da tè. I genitori Roberto ed Emilia hanno trasmesso ai figli Claudio (con la moglie Marta), Jessica, Jennifer (col marito Luca) e Alessio la passione

all'insegna di una produzione tutta artigianale di altissima qualità. **Nel 2017 ha aperto la Cioccolateria Colombo a Barasso, punto di riferimento per pausa pranzo, merende e aperitivo.**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it