

## È della Pasticceria Colombo di Barasso il miglior panettone milanese artigiano 2024

**Pubblicato:** Martedì 4 Febbraio 2025



«Il panettone milanese è molto più di un semplice dolce natalizio: è un patrimonio culinario che continua a evolversi, fra tradizione e innovazione. Credo fermamente che il suo successo risieda nella sua tradizione artigianale. Dietro a ogni panettone ci sono storie di maestri pasticceri che selezionano materie prime di altissima qualità, rispettano tempi di lievitazione lunghi e utilizzano tecniche consolidate». Lo ha dichiarato **Barbara Mazzali, assessore regionale al Turismo, Moda e Marketing Territoriale di Regione Lombardia**, durante l'evento “**San Biàs e l'Ultim Tocch de Panetton**”, svoltosi allo Starhotels E.c.ho di Milano. La manifestazione ha visto la partecipazione di esperti del settore e personalità istituzionali, riuniti per celebrare l'eccellenza del panettone artigianale.

In questa occasione, è stato conferito il **premio per il Miglior Panettone Artigianale 2024 alla Pasticceria Colombo di Barasso**: **1**Un riconoscimento che sottolinea l'impegno e la passione del **maestro pasticcere Claudio Colombo e del suo team**, che con dedizione portano avanti la tradizione dolciaria lombarda- ha enfatizzato Mazzali-. Già nel 2022, la Pasticceria Colombo si era distinta ottenendo il secondo posto alla Coppa del Mondo del Panettone, confermando la sua eccellenza nel panorama internazionale».

«Per me è un onore, per il secondo anno consecutivo, premiare il miglior panettone artigianale della Lombardia – ha sottolineato Mazzali -. Questo riconoscimento va oltre il semplice apprezzamento di un prodotto: è un tributo alla passione, all'artigianalità e alla dedizione dei nostri maestri pasticceri. **La**

**Pasticceria Colombo di Barasso incarna questi valori, rappresentando un faro di eccellenza nella nostra regione.** La loro attenzione alla qualità delle materie prime e il rispetto delle tecniche tradizionali sono un esempio luminoso di ciò che rende grande la nostra tradizione dolciaria».

«Oggi abbiamo reso omaggio non solo a un prodotto straordinario, ma anche alle persone che, con passione e sacrificio, mantengono vive le nostre tradizioni. **Il panettone milanese merita il riconoscimento DOP, per garantire la sua autenticità e proteggere la sua unicità.** È nostro dovere sostenere e valorizzare queste eccellenze, che rappresentano l'anima della nostra cultura e della nostra storia», ha concluso l'assessore.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it