

Il Panettone artigianale di Punto Rosso Saronno conquista il 2° posto al premio Re Panettone

Pubblicato: Lunedì 1 Dicembre 2025



Importante riconoscimento per **Punto Rosso di Saronno, il laboratorio di alta pasticceria artigianale della Paolo Lazzaroni & Figli**: il suo panettone classico si è classificato secondo nella classifica della Giuria Popolare al prestigioso evento **Re Panettone®, edizione 2025**, il più noto appuntamento italiano dedicato al panettone artigianale d'eccellenza.

Secondo su 35 finalisti: un traguardo di prestigio

Re Panettone è l'evento più frequentato e atteso per l'esposizione e la competizione tra panettoni di altissima qualità, con partecipanti provenienti da ogni parte d'Italia. Punto Rosso è stato selezionato tra i dieci migliori panettoni classici d'Italia dalla giuria tecnica, accedendo così alla finale della categoria "Miglior Panettone Tradizionale d'Italia", dove si è piazzato secondo nella valutazione della Giuria Popolare, su un totale di 35 panettoni selezionati.

[Panettone tradizionale milanese](#)

Un ottimo piazzamento anche nella categoria "Partenope"

Quest'anno Re Panettone® ha introdotto una nuova categoria in omaggio ai 2500 anni dalla fondazione di Napoli: il Premio Panettone Partenope, assegnato dalle Giurie Tecniche. In questa sezione speciale, Punto Rosso ha presentato il suo Panettone "Partenope" al caffè e rum, che ha conquistato un ottimo

quarto posto.

Una pasticceria che guarda alla qualità

Il laboratorio Punto Rosso rappresenta l'eccellenza dolciaria della storica azienda Paolo Lazzaroni & Figli, con una produzione dedicata a panettoni super artigianali, amarettini e specialità da pasticceria di altissima qualità. L'ottimo piazzamento ottenuto a Re Panettone® conferma la cura, la competenza e la passione che caratterizzano il lavoro artigianale del team.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it