

# VareseNews

## La dinastia del pasticcino cresce. Andrea Buosi si candida a “pastry star”

**Pubblicato:** Sabato 26 Maggio 2018



Da una piccola bottega ad una delle più apprezzate pasticcerie del Varesotto.

**La storia della Pasticceria Buosi** parte da lontano, da quando **Ermes Buosi** e sua moglie **Rosi** nel 1958 aprono un negozietto di alimentari a due passi dalla stazione di Venegono Superiore, con un angolino riservato a biscotti, marron glacè e con una macchina per la panna montata. Un passo dopo l'altro, con tanto lavoro, a quel piccolo negozio si affiancarono negli anni un laboratorio di pasticceria e gelateria artigianale, fino ad arrivare all'attuale pasticceria-gelateria con laboratorio di Venegono, cui si affiancano un punto vendita a Varese e altre attività sempre legate al cibo di qualità. Una scelta “dolce” che si è rivelata vincente.

### Speciale Venegono Superiore: tutti gli articoli

Dall'unione della coppia, nascono tre figli. Il primogenito, **Denis**, dopo aver frequentato la scuola professionale di pasticceria, decide di entrare nel laboratorio di famiglia nei primi anni '80, dove poi si dedicherà a tempo pieno alla produzione, con una particolare predilezione per la lavorazione del cioccolato.

Denis e i suoi fratelli sono cresciuti e a loro volta hanno messo su famiglia e siamo dunque alla terza generazione di Buosi, e tra i nipoti di Ermes e Rosi, inizia a farsi strada nel mondo della pasticceria il giovane **Andrea, 20 anni, figlio di Denis**.

### Leggi anche

- **Venegono Superiore** – Il cioccolato nel sangue dei Buosi
- **Rimini** – Giovani cioccolatieri crescono: Andrea Buosi vince il chococake award 2018
- **Rimini** – Andrea Buosi campione italiano juniores di pasticceria

Dopo essersi distinto in gennaio tra 150 concorrenti al **Chococake award 2018**, nei giorni scorsi Andrea ha nuovamente sbaragliato diversi concorrenti in un'importante competizione di settore, il **World Pastry Stars 2018**, dove è arrivato secondo nella sezione Miglior Pasticcere under 30.

«Un riconoscimento di prestigio nato per valorizzare la cultura della pasticceria artigianale e dell'innovazione attraverso i giovani e il linguaggio femminile – spiegano gli organizzatori del World Pastry Stars Award – passando anche dalla comunicazione digitale, fondamentale per determinare il successo di una Pastry Star».

Una giuria d'eccezione ha valutato i lavori proposti e ha decretato i vincitori, che sono stati premiati il 21 maggio durante il congresso dalle aziende partner dell'evento.

Per il giovane Andrea un palcoscenico degno di un aspirante **“pastry star”**.

di Ma.Ge.