

VareseNews

“Il giusto impasto” vince il concorso “Mastro Panettone”

Pubblicato: Martedì 12 Novembre 2019



È varesino il vincitore del 2019 del Miglior panettone creativo del concorso **Mastro Panettone**, organizzato per la terza edizione da [Goloasi.it](#). A vincere la competizione con la propria ricetta è stato “**Il giusto impasto di Castronno**” che ha presentato il panettone **con cioccolato bianco, albicocca e rosmarino**. La finale, con tanto di premiazioni, si è svolta a Bari nella giornata di lunedì 11 novembre. In 150 hanno partecipato alla competizione, 18 poi i finalisti, tra cui la pasticceria di Castronno.

A ritirare il premio il titolare **Daniele Frison**: «Siamo riusciti a stupire la giuria con un prodotto particolare. È un panettone che abbiamo presentato due anni fa in negozio e che ha già avuto un ottimo riscontro della clientela. Visto che il giudizio era alto, abbiamo deciso di proporre un prodotto che aveva già dato molte soddisfazioni».

A decretare i migliori fra i 40 panettoni finalisti (20 per categoria) è stata la commissione tecnica composta dal maestro di pasticceria **Luigi Biasetto**, presidente di giuria, **Carmen Vecchione**, fondatrice della pasticceria Dolciarte di Avellino, **Marco Picetti**, responsabile di ricerca e sviluppo presso Molino Merano, **Antonio Daloiso**, mastro pasticcere e vincitore della prima edizione italiana dello show televisivo “Il più grande pasticcere”, **Giuseppe Palmisano**, pasticcere pluripremiato e pastry chef presso l’Hotel Sierra Silvana, e **Eustachio Sapone**, mastro pasticcere e proprietario della pasticceria Dolceria Sapone.



I vincitori sono stati premiati a conclusione dell’intensa due giorni di “**Mastro Panettone in Festa**”, appuntamento ricco di iniziative culturali e da gustare dedicate al dolce natalizio per eccellenza, che si è svolto **domenica 10 e lunedì 11 novembre presso l’Hotel Excelsior di Bari** registrando un ottimo riscontro da parte del pubblico che, oltre a poter degustare e acquistare ad un prezzo speciale alcuni fra i migliori panettoni artigianali d’Italia, hanno avuto occasione di partecipare al “**Laboratorio del Panettone**”, scoprendo la linea di produzione del panettone artigianale.

Soddisfatto dell’evento il fondatore di Goloasi.it **Massimiliano Dell’Aera**: «Sono contento del riscontro ottenuto, il pubblico è stato partecipe ed interessato e l’occasione ci ha permesso di puntare l’attenzione sull’importanza della scelta di prodotti artigianali di qualità».

[Manuel Sgarella](#)

manuel.sgarella@varesenews.it

