

VareseNews

La Pasticceria Colombo di Barasso alla finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone

Pubblicato: Giovedì 19 Maggio 2022



Giunge alla fase finale la selezione italiana della Coppa del Mondo del Panettone, il grande concorso internazionale che coinvolge diverse nazioni (Italia, Spagna, Portogallo, Brasile, Svizzera, Stati Uniti e Francia) e vuole promuovere nel mondo il panettone artigianale e la sua lavorazione. **In lizza anche Claudio Colombo, della Pasticceria Colombo e de Santi Colombo SAS di Barasso.**

Dopo le preselzioni a Gustar Pistoia per il centro, Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio per il Nord e Castello Aragonese a Reggio Calabria per il sud Italia, domenica 22 maggio a Cast Alimenti a Brescia, la scuola dei mestieri del gusto, la Giuria sarà impegnata a scegliere i sei finalisti che accederanno all'evento di Milano dal 4 al 6 novembre.

Le selezioni nazionali per la prima volta sono organizzate dal neonato Club Italia della Coppa del Mondo del Panettone, presieduto da Gianbattista Montanari. I soci fondatori sono: Maestro Giuseppe Piffaretti, Maestro Pierpaolo Magni, Maestro Angelo Musolino. Un team affiatato per celebrare il meglio della produzione artigianale del panettone, lievitato per eccellenza a livello mondiale.

La Giuria sarà composta da Carlo Gronchi, Andrea Besuschio, Iginio Massari, Vittorio Santoro, Angelo Musolino e Beniamino Bazzoli.

Sarà presente anche il Patron della manifestazione Coppa del Mondo del Panettone Giuseppe Piffaretti.

Il prossimo appuntamento in programma è la finale della Categoria Panettone al cioccolato che si terrà venerdì 10 giugno alla Chocolate Academy di Milano. A giudicare i finalisti ci saranno: Jan Pablo Colubri, Pierpaolo Magni, Iginio Massari, Angelo Musolino, Gino Fabbri, Diego Poli, Gianbattista Montanari, Matteo Cunsolo.

La Coppa del Mondo del Panettone è resa possibile grazie a Molino Dallagiovanna, Agrimontana, Carma Chocolate. Main Media Partner Pasticceria Internazionale. Partner Associazione Maestro Martino.

I pasticceri in gara

Claudio Colombo, Pasticceria Colombo e de Santi Colombo SAS, Barasso (Varese)

Roberto Moreschi, Roberto Pastry e Bakery di Contini Debora, Chiavenna (Sondrio)
Samuele Segala, Panificio Pasticceria Segala, Cavalo (Verona)
Stefano Ferrante, Pasticceria Ferrante, Campomorone (Genova)
Vanna Scattolini, Madamadore di Scattolini Vann, San Pietro In Cariano (Verona)
Giovanni Merlo, Bianca e Berny sas di Merlo Giovanni, Volpago del Montello (Treviso)
Orellana Mencia, Marcio Amilcar Nima Srl, Torre Boldone (Bergamo)
Italo Vezzoli, In Croissanteria, Carobbio degli angeli (Bergamo)
Germano Labbate, Gerri di Germano Labbate, Agnone (Isernia)
Andrea Visani, Forneria Visani Maurizio, Carpenedolo (Brescia)

Fiorenzo Ascolese Pasticceria Ascolese San Valentino Torio (Salerno)
Giuseppe Mascolo, Pasticceria Mascolo, Visciano (Napoli)
Bonnarigo Francesco, Bruzia dolce food&service Lamezia Terme (Catanzaro)
Cavezza Guglielmo, Matrix, Cicciano (Napoli)
Obliato Nicola, Milledolcezza, Frattamaggiore (Napoli)
Francesco Fiore, Francesco Fiore lievitati, Benevento
Vignola Raffaele, Caffè Vignola, Solofra (Avellino)
Barile Andrea, AB Lab, Foggia
Grippa Angelo, Grippa Angelo, Eboli (Salerno)
Musumeci Antonio Damiano, Pasticceria Musumeci, Misterbianco (Catania)
Pasticceria Peruzzi Massimo Peruzzi, Prato
La Toscana snc- mm mati Dolci e Biscotti Leonardo Mati Lamporecchio , Pistoia
Tixy Bakery Maciste Pasticceria Andrea Ceracchi, Cori (LT)
Buccellato Taddeucci Marino Taddeucci, Lucca
Pasticceria Come una Volta Beatrice Volta- Quarrata (PT)
Nile Srl Gianfranco Nicolini -Porto Recanati , Macerata
Pasticcera -Tonlorenzi Riccardo Tonlorenzi -Scavezza (Lucca)
Lunardi snc Massimiliano Lunardi-Quarrata (PT)
Agriturismo San Giacomo Antonio Caruso -Volterra (Pisa)
Free Pastry di Matteo Tavarini Matteo Tavarini -Luni , La Spezia

Tutti gli aggiornamenti e le informazioni su: <https://coppadelmondodelpanettone.ch>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it