

Il panettone made in Barasso di Claudio Colombo è il secondo più buono del mondo

Pubblicato: Martedì 8 Novembre 2022



È stata una finale emozionante che ha visto sfilare i finalisti da tutto il mondo durante la cerimonia di Premiazione della **Coppa del Mondo del Panettone 2022** che si è svolta a Milano a Palazzo delle Stelline dal 4 al 6 novembre.

PREMIO MIGLIOR PANETTONE TRADIZIONALE

A conquistare il titolo di miglior panettone del Mondo per la categoria Panettone tradizionale è stato il maestro pasticcere Giuseppe Mascolo (Italia), al secondo posto **Claudio Colombo (Italia, della Pasticceria Colombo di Barasso e Comerio)** e al terzo posto Luca Poncini (Svizzera).

Il lavoro della giuria internazionale del Panettone tradizionale in questi giorni è stato serrato sotto la severa sorveglianza del notaio per giudicare i panettoni per forma, profumo e sapore. La giuria era composta da Vittorio Santoro Direttore Cast Alimenti (Presidente di Giuria), Jean François Devineau Fondatore Pâtissiers dans le monde in Francia, Bruno Buletti Maestro dei lievitati in Svizzera, Jimmy Griffin Master of Baker Irlanda, Rogerio Shimura Maestro panettiere e Direttore della Levain Escola de Panificação Brasile, Gianbattista Montanari Presidente Club Italia CMP, Jonathan Mougél Metre Meilleur Ouvrier de France, Marco Paolo Molinari Pastry Chef in Giappone, Salvatore Tortora, Vincitore della Coppa del Mondo del Panettone 2021.



Un'altra affermazione per Claudio Colombo, non nuovo a riconoscimenti di questo tipo per le sue creazioni dolciarie apprezzate in tutto il territorio. **La Pasticceria Colombo è nata nel 1985 a Barasso per poi trasferirsi a Comerio** dove è nata una pasticceria caffetteria e gelateria artigianale con sala da tè. I genitori Roberto ed Emilia hanno trasmesso ai figli Claudio (con la moglie Marta), Jessica, Jennifer (col marito Luca) e Alessio la passione all'insegna di una produzione tutta artigianale di altissima qualità. **Nel 2017 ha aperto la Cioccolateria Colombo a Barasso, punto di riferimento per pausa pranzo, merende e aperitivo.**

PREMIO MIGLIOR PANETTONE AL CIOCCOLATO

Podio tutto italiano per la categoria panettone al cioccolato. Primo classificato Annibale Memmolo della Pasticceria Memmolo Mirabella Eclano, Avellino (Italia), secondo Bruno Andreoletti della Pasticceria Andreoletti Brescia (Italia), al terzo posto Marcio A. Orellana M. di Nima Srl di Gorle, Bergamo (Italia).

PREMIO MAESTRO DEL PANETTONE

Durante la premiazione è stato assegnato anche il Premio del Maestro del Panettone 2022 ad Achille Zoia indiscusso maestro degli impasti (frolla, lievitata, sfoglia) e titolare della Boutique del Dolce. Il Pastry Chef vanta una trentennale esperienza nell'ambito della pasticceria e della didattica e ha contribuito a creare la storia del Panettone nel mondo, non a caso il suo è stato nominato Panettone Paradiso. Figlio d'arte, inizia ad approcciare il mestiere ancora ragazzino accanto al padre e allo zio con il quale approda alla famosa Pasticceria Biffi di Milano. Nel 1998-1999 riceve il riconoscimento di Pasticcere dell'anno conferitogli dall'Accademia maestri pasticceri italiani.

MIGLIOR CLUB CMP INTERNAZIONALE

Il premio miglior Club internazionale è andato a quello brasiliano per il lavoro di organizzazione delle selezioni nazionali che si sono svolte a San Palo. È stato premiato Rogerio Shimura Maestro panettiere e Direttore della Levain Escola de Panificação di San Paolo.

PREMIO NOVACART ART CAPSULE COLLECTION

Grande successo anche per la prima edizione del Concorso Novacart Art Capsule Collection che il contest aperto ad artisti, creativi, studenti e designer e finalizzato alla realizzazione del packaging del panettone vincitore della terza edizione della Coppa del Mondo del Panettone.

PREMIO MIGLIOR VIDEO

Il premio per il miglior video dei maestri pasticceri realizzato per raccontare il laboratorio, il lavoro, la passione è andato ex equo a Stefano Ferrante e Andreide Borba.

Dopo un anno di selezioni nazionali nei diversi stati, per l'edizione 2022 sono arrivati in finale 24 pasticceri per la categoria Panettone Tradizionale e 18 per la categoria Panettone al Cioccolato. I finalisti arrivano da Europa, Asia, America Latina e Stati Uniti ma anche Australia e, per la prima volta, dall'Africa, dimostrando l'appealing sempre più internazionale di questo progetto.

Durante l'evento è stato presentato il Panettone Academy Award, l'unico concorso internazionale biennale promosso da Associazione Maestro Martino esclusivamente dedicato alle scuole e accademie di tutto il mondo, finalizzato a promuovere il panettone a livello internazionale attraverso le generazioni future di cuochi e pasticceri.

LA COPPA DEL MONDO DEL PANETTONE

La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento internazionale interamente dedicato al lievitato per eccellenza. Nasce per celebrare storia e lavorazione di un prodotto in grado di valicare i confini d'origine per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Patron della manifestazione è il Maestro Giuseppe Piffaretti; la prima edizione si è svolta a Lugano dall'8 al 10 novembre 2019; la seconda edizione dal 5 al 7 novembre 2021. Oltre alla competizione l'evento promuove dimostrazioni, degustazioni, visite agli espositori, laboratori, workshop per celebrare la storia e la lavorazione di un prodotto che è riuscito a valicare i confini d'origine e la stagionalità per imporsi sulla scena dolciaria mondiale. Coppa del Mondo del Panettone è realizzata in collaborazione con l'Associazione Maestro Martino e con il contributo di Regione Lombardia e il patrocinio del Comune di Milano, Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it