

Per un Natale senza lattosio

Di red.

Il miglior panettone al mondo senza lattosio? E' quello della Pasticceria Bazzoli di Odolo, realizzato da Beniamino, che anche nelle scorse settimane si è confermato fra i migliori pasticceri al mondo

Un bel periodo di soddisfazioni quello appena passato per Beniamino della pasticceria Bazzoli di Odolo. Prima giudice selezionatore per gli italiani e gli svizzeri alla “coppa del mondo del panettone” e poi membro del team tecnico alla finale a **Lugano** dove ha potuto conoscere i grandi pilastri della pasticceria di diverse nazioni.

A Roma è toccato a lui mettersi in gara con risultati più rosei del previsto, avendo ottenuto la medaglia d'argento nel concorso per il “miglior panettone al mondo classico” organizzato dalla federazione pasticceri.

Infine a Milano, dove ha vinto il primo premio con un notevole distacco da chi lo seguiva nella competizione per il “miglior panettone al cioccolato”, manifestazione organizzata da Italian Gourmet, dove si è lasciato alle spalle tutti i 150 partecipanti, proponendo un prodotto nuovo e studiato appositamente per il concorso.

Si tratta di un panettone ricchissimo di cioccolato anche nell'impasto, che si presenta nero, farcito con due tipi diversi di cioccolato fondente, con l'aggiunta di pasta di arancio e limone fatta in casa a completare gli aromi. Un prodotto che ha fatto dire “wow” anche al famosissimo Luigi Biasetto, per l'occasione presidente di giuria.

E ora?

Beniamino è tornato con la testa in laboratorio a produrre soggetti di cioccolato natalizi, panettoni, pandori, quattro stagioni, e **anche gli ormai collaudati panettoni e pandori senza lattosio**, per i quali vi consigliamo la prenotazione.

Lo potete fare via mail a info@lineapane.it o telefonicamente allo **0365 826037**.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 14/12/2019 – AGGIORNATO IL 07/07/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)