

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Il pastry chef delle pasticcerie di Angera e Sesto Calende qualificato alla finale mondiale del panettone

Tomaso Bassani · Saturday, February 20th, 2021

Il pasticcere della pasticceria Sant'Arialdo di Angera e della Sestese Maison Morotti, **Antonio Losito**, vince il premio della stampa e supera la selezione italiana del Gran Premio mondiale del panettone che si sono svolte oggi a Milano. Per il pastry chef Losito questo significa l'accesso alla finale mondiale che si svolgerà a Lugano.

La Coppa del Mondo del Panettone è il grande evento interamente dedicato al lievitato per eccellenza. E' un evento che si tiene ogni due anni a Lugano: i partecipanti alla finale sono prima selezionati da concorsi nazionali in diversi paesi: Italia, Svizzera, Spagna, Stati Uniti, Francia. La seconda edizione del concorso internazionale sarà a Lugano dal 5 al 7 novembre 2021: le preselezioni per i finalisti iniziano a partire da settembre 2020 in diversi paesi.

Tra i primi a complimentarsi per la qualifica il sindaco di Angera Alessandro Molgora e il presidente del distretto commerciale Malpensa Nord Ticino, Edoardo Favaron.

This entry was posted on Saturday, February 20th, 2021 at 6:09 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.