

CASTELLAMMARE DI STABIA. TRIONFO DI FRANCESCO LASTRA

La città delle acque in finale per il miglior panettone

CASTELLAMMARE DI STABIA. Il panettone del maestro Francesco Lastra, pastry chef della pasticceria Nunzio La Monica (Bar Nunzio) risulta tra i 5 migliori d'Italia. Superata la selezione dovrà adesso sfidare i suoi avversari. HA qualche mese di tempo ancora per prepararsi alla finale mondiale che si svolgerà dall'8 al 10 novembre a Milano. «Il duro lavoro, i sacrifici, lo studio, le ore passate in laboratorio a provare e riprovare mi hanno ripagato con questo meraviglioso risultato - scrive sui social il pasticcere Lastra - È il risultato al termine della competizione Sigep-The dolce world Expo a Rimini, appuntamento che è alla sua quarantacinquesima edizione. Sono cinque i finalisti italiani che parteciperanno alla Coppa del Mondo, trenta invece quelli che si sono sfidati per la categoria "Panettone tradizionale». La selezione è stata guidata dal patron di Coppa del Mondo del Panettone: il maestro Giuseppe Piffaretti. Il pastry chef stabiese, Francesco Lastra, è riuscito a qualificarsi assieme a due pasticceri della provincia di Avellino (Pompilio Giardino e Pasquale Pesce), uno di Brescia (Damiano Pagani) e uno di Catania (Antonino Musumeci).

