

# “Divina Colomba”: tutto pronto per la finale

scritto da Tiziano Argazzi | 22/02/2022



## **Il prossimo 7 marzo all’Hotel Parco dei Principi di Bari una giuria tecnica premierà le migliori colombe pasquali artigianali italiane**

“Divina Colomba”, il concorso organizzato da **Goloasi.it** con lo scopo di valorizzare la produzione artigianale italiana del dolce tipico pasquale, è arrivato alla fase finale.

### **Divina Colomba 2022: la finale il 7 marzo**

La commissione tecnica, dal 15 al 17 febbraio scorsi, ha assaggiato e valutato quasi trecento lievitati provenienti da tutta Italia, selezionando i quaranta finalisti. Saranno venti per categoria (**Miglior Colomba Artigianale Tradizionale** e **Miglior Colomba Artigianale Creativa**), per **trentotto artigiani** (due pasticceri, il toscano Stefano Lorenzoni ed il campano Francesco Fiore sono infatti presenti in entrambe le categorie) che si contenderanno i **due podi** nel corso della finale di **lunedì 7 marzo 2022**.

La categoria della **colomba artigianale tradizionale** prevede nell’impasto canditi di agrumi

mentre quella “**creativa**” consente libertà nell’ abbinamento e selezione degli ingredienti. Per questa seconda categoria ad essere premiati saranno gli abbinamenti unici.

## **La premiazione all’ Hotel Parco dei Principi di Bari**

Appuntamento il 7 marzo 2022 all’**Hotel Parco dei Principi di Bari** e in diretta streaming sulla pagina [Facebook ufficiale del contest](#) a partire dalle ore 10, quando toccherà ancora una volta alla **giuria composta da sette professionisti del settore** ripetere gli assaggi per selezionare la più buona colomba artigianale d’Italia in entrambe le categorie del concorso.

A sedere al tavolo degli assaggi saranno ancora una volta il presidente di giuria **Giambattista Montanari** e poi Francesco Borioli, Beniamino Bazzoli, Massimo Ferrante, Giuseppe Mancini, Andrea Barile e Matteo Dolcemascolo.

## **I criteri di scelta per decretare i vincitori di Divina Colomba 2022**

**Divina Colomba** è il contest che Goloasi.it organizza per premiare la **Migliore Colomba Artigianale d’Italia**, puntando particolare attenzione al rispetto del disciplinare di legge riportato nel [Decreto 22 luglio 2005](#) che ha dettato la **Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno** e all’utilizzo del **lievito madre**.

Per l’individuazione delle colombe vincitrici vengono valutate alcune loro caratteristiche fondamentali:

- il **rispetto del disciplinare**,
- la **creatività** (per la categoria miglior colomba creativa),
- il **peso** (è ammessa una tolleranza di 100 grammi in eccesso e 30 in difetto, compreso il pirottino),
- la quantità di inerti,
- il gusto, la forma, la sofficità, il profumo, l’alveolatura, il taglio e la cottura.

## **Le parole di Dell’Aera, ideatore del concorso**

«Inizialmente il regolamento prevedeva quindici finalisti per ogni categoria, ma visto l’elevatissimo livello dei lievitati in gara, in accordo con la commissione tecnica, abbiamo deciso di dare la possibilità a più artigiani di contendersi i titoli, espandendo a venti il numero di colombe in finale per categoria - **ha precisato Massimiliano Dell’Aera, ideatore del concorso** - Sono molto soddisfatto della qualità raggiunta in questa quarta edizione di Divina Colomba, il cui obiettivo è proprio quello di valorizzare e contribuire alla crescita qualitativa dei lievitati artigianali, anche grazie ai suggerimenti e consigli dei professionisti coinvolti».

## **I finalisti: la Campania in testa**

La giuria guidata **Giambattista Montanari** - maestro pasticciere nato a Ravenna nel 1963, che ha al suo attivo la gestione di diverse pasticcerie ed ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali - ha ammesso alla fase finale di Divina Colomba 2022, **40 colombe, 20 per ciascuna delle due categorie in gara**.

Per quanto riguarda la provenienza territoriale dei finalisti, **11 arrivano dalla Campania, 8 dalla**

**Puglia, 5 dal Veneto, 4 dalla Toscana e 3 dalla Lombardia. Marche, Basilicata e Sicilia** hanno ciascuna **2 finalisti** ed **1 cadauno** a **Piemonte, Lazio e Calabria**. Nel seguito l'elenco completo diviso per categoria.

### **Miglior Colomba Artigianale Tradizionale**

#### **Lombardia**

Claudio Colombo - Pasticceria Colombo di Barasso (Va)  
Fabrizio Ferrarini - Forneria F.lli Ferrarini di Castelletto di Leno (Bs)  
Italo Vezzoli - Italo Vezzoli di Carobbio degli Angeli (Bg)

#### **Veneto**

Giacomo Carraro - Pasticceria le Noir di Borgoricco (Pd)  
Riccardo Zandonà - Antichi Sapori Pane & Pasticceria di Isola della Scala (Vr)

#### **Marche**

Gianfranco Nicolini - Pasticceria Romana di Porto Recanati (Mc)  
Luca Santini - Pasticceria Alberini di Pesaro

#### **Toscana**

Stefano Lorenzoni - Arte Dolce Pasticceria di Monte San Savino (Ar)

#### **Lazio**

Riccardo Manduca - Solo da Manduca di Aprilia (Lt)

#### **Puglia**

Gianluca Bada - La Dolcevita di San Pietro Vernotico (Br)  
Antonio Caputo - Antonio Caputo Pasticcere di Altamura (Ba)  
Bruno Giordano - Caffetteria della Villa di Massafra (Ta)  
Michele Pirro - Cafè Noir di San Marco in Lamis (Fg)  
Vito Saccente - Panificio Saccente di Palo del Colle (Ba)

#### **Campania**

Vincenzo Baiano - Caffè Baiano di Marano di Napoli (Na)  
Antonio Fabozzi - Pasticceria Fabozzi di Casal di Principe (Ce)  
Francesco Fiore - Francesco Fiore Lievitati di Benevento (Bn)  
Francesco Iazzetta - Pasticceria Iazzetta di Cardito (Na)  
Antonio Masulli - Caffè Masulli 1927 di Somma Vesuviana (Na)

#### **Calabria**

Damiano e Valentino Rizzo - Pasticceria San Francesco di Spezzano della Sila (Cs)

### **Miglior Colomba Artigianale Creativa**

#### **Piemonte**

Sergio Scovazzo - Grano di Santena (To)

## **Veneto**

Luca Busiol - Panificio Pasticceria Busiol di Codognè (Tv)

Stefano De Cia - Arteliè di Limena (Pd)

Samuele Segala - Panificio Pasticceria Segala di Fumane (Vr)

## **Toscana**

Stefano Lorenzoni - Arte Dolce Pasticceria di Monte San Savino (Ar)

Roberto Rigacci - Rigacci '48 di Firenze

Beatrice Volta - Come Una Volta di Quarrata (Pt)

## **Campania**

Francesco Fiore - Francesco Fiore Lievitati di Benevento

Pompilio Giardino - Panificio Pompilio di Ariano Irpino (Av)

Rosetta Lembo - Pasticceria La Ruota di Perdifumo (Sa)

Daniele Milo - Bar Pasticceria Pagi di Angri (Sa)

Fausto Siano - Pasticceria Siano di Nocera Superiore (Sa)

Guido Sparaco - Pasticceria Sparaco di Castel Morrone (Ce)

## **Puglia**

Marianna Di Dio - Bar Pasticceria Valentino di Castellaneta (Ta)

Costantino Montemitro - Delice di San Nicandro Garganico (Fg)

Piero Netti - Chantilly Pasticceria di Castellana Grotte (Ba)

## **Basilicata**

Angelo Digrottola - L'Arciere Rosso di Venosa (Pz)

Domenico Lopatriello - Pasticceria Mirò di Montalbano Jonico (Mt)

## **Sicilia**

Andrea Lo Brutto - Pasticceria Reale di Castrofilippo (Ag)

Angelo Petrina - Panificio Santa Rita Adrano di Adrano (Ct)

## **Altri riconoscimenti**

Oltre ai premi ai migliori lievitati, in occasione della finale sarà conferito anche un riconoscimento al **miglior packaging**. Tutte le informazioni sull'evento sono sul portale [www.goloasi.it](http://www.goloasi.it) e sulla pagina **Facebook della manifestazione**.