



“Divina Colomba”: tutto pronto per la finale

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



“Divina Colomba” è il concorso organizzato da Goloasi.it (Foto © Ufficio stampa).

“**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 categorie sono Miglior Colomba Artigianale Tradizionale e Miglior Colomba Artigianale Creativa (Foto ©)

## 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.**



Alla fase finale concorrono 40 colombe, 20 per ogni categoria in gara (Foto © Ufficio stampa).

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.Ili 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 Castrolibero (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**.

### **Data di creazione**

22/02/2022

### **Autore**

tiziano-argazzi