



Divina Colomba 2023: 40 finalisti pronti alla sfida

Il 13 marzo a Bari saranno decretate le migliori colombe italiane, 20 tradizionali e 20 creative. La fase delle selezioni è terminata e sono 40 gli artigiani provenienti da tutta Italia a contendersi l'ambito riconoscimento

Le **migliori colombe italiane** artigianali saranno annunciate il 13 marzo a Bari, nell'ambito della finale del concorso **Divina Colomba 2023**, organizzato da Goloasi.it.

I quaranta finalisti, selezionati a seguito delle degustazioni effettuate da una giuria tecnica, si contenderanno i riconoscimenti per la categoria "*Miglior Colomba Artigianale Tradizionale*" (20) e "*Miglior Colomba Artigianale Creativa*" (20). Nella prima fase sono state 318 le colombe esaminate, realizzate da 246 lieviti di tutta Italia.

Divina Colomba 2023: la fase finale

La degustazione finale si svolgerà in occasione della [fiera Levante Prof di Bari](#) e in diretta streaming sui canali social del concorso, dove al termine degli assaggi da parte dei giudici saranno annunciate le migliori colombe italiane di fattura artigianale.

La giuria tecnica sarà composta da **Giambattista Montanari** (presidente di giuria), **Alessandro Bertuzzi**, **Francesco Borioli**, **Antonio Daloiso**, **Mario Di Costanzo**, **Matteo Dolcemascolo** e **Eustachio Sapone**. Nella stessa occasione saranno anche assegnati il premio al “*Miglior Packaging*” e quello al “*Miglior Pasticcere Digitale*”.

«Siamo molto soddisfatti dell’esito di questa prima fase del concorso e del livello altissimo registrato quest’anno. Ci sono molti prodotti eccellenti che purtroppo non sono arrivati in finale, proprio perché il livello è stato così alto che sono state le piccolissime sfumature a influire sulla definizione la lista dei finalisti. – ha commentato **Massimiliano Dell’Aera**, ideatore del contest – Per questa edizione è aumentato anche il numero di partecipanti e il numero degli sponsor che ha deciso di sostenerci, ma abbiamo avuto anche un’evoluzione in positivo a livello di organizzazione, che edizione dopo edizione è sempre più collaudata. Fra le novità di quest’anno, ad esempio, la compilazione online della scheda ingredienti, cosa che ha contribuito ancora di più a garantire l’anonimato nella degustazione alla cieca e quindi la trasparenza del concorso. Ritengo anche che la giuria di quest’anno possa essere considerata la migliore di sempre. Faccio un grosso in bocca al lupo a tutti i finalisti e invito tutti a partecipare alla finale, dove ci sarà possibilità di degustare le colombe finaliste e confrontarsi con gli artigiani in gara».

I criteri di giudizio per stabilire le migliori colombe italiane

Il contest Divina Colomba ha raggiunto le cinque edizioni e, nel premiare le **Migliori Colombe Artigianali d’Italia**, punta al **rispetto del disciplinare di legge** (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005) e all’**utilizzo del lievito madre**.

Il concorso si rivolge a tutti gli artigiani, titolari e dipendenti di attività, che desiderano sperimentare, confrontarsi e crescere. Tutte le informazioni sul contest sono sul sito www.goloasi.it e i canali social ufficiali del concorso.

I finalisti di Divin Colomba 2023

Miglior Colomba Artigianale Tradizionale

- Pasticceria San Francesco – Damiano e Valentino Rizzo – Spezzano della Sila (Cs) – Calabria
- Caffè Masulli 1927 – Antonio Masulli – Somma Vesuviana (Na) – Campania

- Francesco Fiore Lievitati – Francesco Fiore – Benevento (Bn) – Campania
- La Boutique dei Lievitati – Fiorenzo Ascolese – San Valentino Torio (Sa) – Campania
- La Forneria – Massimiliano Maiorano – Napoli (Na) – Campania
- Panificio Pompilio – Pompilio Giardino – Ariano Irpino (Av) – Campania
- Pasticceria Iazzetta – Francesco Iazzetta – Cardito (Na) – Campania
- La Dolce Tuscia – Camillo Tosi – Capranica (Vt) – Lazio
- Solodamanduca – Riccardo Manduca – Aprilia (Lt) – Lazio
- Bacilieri Pasticceria – Mario Bacilieri – Marchirolo (Va) – Lombardia
- Gabriel Locatelli – Gabriel Locatelli – Milano (Mi) – Lombardia
- Nima Srl – Marcio Orellana – Gorle (Bg) – Lombardia
- Pasticceria Colombo – Claudio Colombo – Barasso (Va) – Lombardia
- Roberto Pastry Bakery – Roberto Moreschi – Chiavenna (So) – Lombardia
- Roberto Cantolacqua Pasticceria – Roberto Cantolacqua – Tolentino (Mc) – Marche
- Casa Priolo – Stefano Priolo – Bojano (Cb) – Molise
- Io e Luna – Davide Odore – Guarene (Cn) – Piemonte
- Cafè Noir – Michele Pirro – San Marco in Lamis (Fg) – Puglia
- Cresci – Matteo Papanice – Castellana Grotte (Ba) – Puglia
- Panificio Saccente – Vito Saccente – Palo del Colle (Ba) – Puglia

Miglior Colomba Artigianale Creativa

- Caesar Caffè Pasticceria – Cesare Catelli – L'Aquila (Aq) – Abruzzo
- Gran Caffè Romano – Raffaele Romano – Solofra (Av) – Campania
- Il Forno Grani & Altre Visioni – Luigi Vetrella – Caserta (Ce) – Campania
- Le Sfoglie d'Oro – Daniele Milo – Salerno (Sa) – Campania
- Panificio Pompilio – Pompilio Giardino – Ariano Irpino (Av) – Campania
- Pasticceria Pesce 1896 – Pasquale Pesce – Avella (Av) – Campania
- Pasticceria Sparaco – Guido Sparaco – Castel Morrone (Ce) – Campania
- Campana Select Food – Mattia Buffolo – Palestrina (Rm) – Lazio
- La Dolce Tuscia – Camillo Tosi – Capranica (Vt) – Lazio
- Maciste Pasticceria – Tiziana Apicella e Federica Nafra – Cori (Lt) – Lazio
- Solodamanduca – Riccardo Manduca – Aprilia (Lt) – Lazio
- In Croissanteria – Italo Vezzoli – Carobbio degli Angeli (Bg) – Lombardia
- La Siciliana dal 1956 – Alessio Rannisi – Milano (Mi) – Lombardia
- Dulceria – Stella Caldaralo – Noci (Ba) – Puglia
- Pasticceria Falcone – Michele Falcone – Vieste (Fg) – Puglia
- Spazio Verdesca Pane e Caffè – Salvatore Verdesca – Molfetta (Ba) – Puglia
- Bruno Sicilian Tastes – Bruno Armenia – Ispica (Rg) – Sicilia
- Bar De Natale Le Ricettine di Dagala – Marco De Natale – Fiumefreddo di Sicilia (Ct) – Sicilia
- Pasticceria Semplici Alessandro – Alessandro Semplici – San Giovanni Valdarno (Ar) – Toscana
- Panificio Pasticceria Segala – Samuele Segala – Fumane (Vr) – Veneto

Data di creazione

26/02/2023

Autore

redazione