



I lievitisti italiani pronti alla finale di Divina Colomba 2025

La fase conclusiva del concorso ideato da Goloasi si terrà a Bari l'11 marzo. Gli artigiani selezionati nei mesi scorsi saranno sottoposti al giudizio di una giuria di esperti per conquistare il podio nelle tre categorie previste: Colomba Tradizionale, Cioccolato e Salata

Quali saranno le **migliori Colombe Artigianali d'Italia del 2025**? A stabilirlo sarà la finale del concorso **Divina Colomba 2025**, a Bari il prossimo 11 marzo, nell'ambito della Mostra internazionale enoagroalimentare Levante Prof.

La competizione organizzata da Goloasi ha attraversato un percorso di selezione, per individuare i migliori lievitisti italiani che si dovranno contendere il podio nelle **tre categorie** previste: **Colomba Tradizionale, Cioccolato e Salata**.

Divina Colomba 2025: le tre categorie della competizione

A Bari si sfideranno **15 finalisti per la categoria Tradizionale, 10 per la categoria Cioccolato e 5 per la categoria Salata**, che la giuria ha selezionato nella prima degustazione del 18 e 19

febbraio. La larga partecipazione di artigiani del settore ha dimostrato il fermento che esiste sul tipico lievitato pasquale e l'impegno che i pasticceri del nostro Paese mettono nel presentare prodotti di qualità. La premiazione delle migliori colombe artigianali italiane si svolgerà lo stesso 11 marzo, al termine delle valutazioni della giuria.

La giuria di esperti

La giuria che, a Bari, decreterà le migliori colombe artigianali d'Italia è composta da Beniamino Bazzoli, Eustachio Sapone, Antonio Daloiso, Domenico Lopatriello, Alessandro Bertuzzi e Paolo Caridi, professionisti di spicco del settore della pasticceria e della panificazione. I criteri di valutazione riguardano il gusto, la texture, l'aroma e la qualità degli ingredienti. Inoltre i lievitati in gara dovranno rispettare i rigorosi requisiti di qualità fissati da Goloasi: l'utilizzo esclusivo di lievito madre vivo, l'impiego di canditi senza anidride solforosa e il rispetto del disciplinare di legge stabilito dal Decreto 22 luglio 2005 sulla produzione e vendita di prodotti dolciari da forno aggiornato il 19 giugno 2017 con modifiche de DM 16 maggio 2017.



Un momento delle selezioni di Divina Colomba 2025 (Foto © Ufficio stampa).

Divina Colomba 2025: la sesta edizione

Nato nel 2019, Divina Colomba è uno spin-off di **Mastro Panettone**, concorso dedicato al lievitato

natalizio fondato nel 2017. Entrambe le competizioni sono organizzate da **Goloasi**, piattaforma specializzata nel settore della pasticceria e della panificazione artigianale, fondata da Massimiliano Dell'Aera.

I finalisti

Per la **categoria Miglior Colomba Artigianale Tradizionale**, si contenderanno il titolo: Camillo Tosi di La Dolce Tuscia di Capranica (Viterbo); Gabriele Turi della Pasticceria Turi di Presicce Acquarica (Lecce); Riccardo Manduca di Solodamanduca di Aprilia (Latina); Michele Pirro di Café Noir di San Marco in Lamis (Foggia); Luca Santini della Pasticceria Alberini di Pesaro (Pesaro e Urbino); Giacomo Balestra del Panificio Azzurro Margiù di Piano di Sorrento (Napoli); Luigi Vetrella di Visioni Lievitati per Eccellenza di Macerata Campania (Caserta); Alessandro Casalini di Fratelli Ciardi di Arezzo (Arezzo); Lorenzo Bandini della Pasticceria Pimpina di Montelupo Fiorentino (Firenze); Roberto Moreschi di Roberto Pastry & Bakery di Chiavenna (Sondrio); Raffaele Romano di Gran Caffè Romano di Solofra (Avellino); Damiano Pagani della Pasticceria Pagani di Dello (Brescia); Davide Iacovera de La Spiga Lucana di Genzano di Lucania (Potenza); Matteo Miscioscia di Dolcevia di Mellaredo di Pianiga (Venezia); Antonio Ventieri di Torteria di Antonio Ventieri di Capaccio-Paestum (Salerno).

Nella **categoria Miglior Colomba Artigianale al Cioccolato**, si sfideranno: Francesco Flammini del Caffè Sibilla di Visso (Macerata); Roberto Catelli di Caesar Pasticceria di L'Aquila (L'Aquila); Federico Cosmo del Panificio Cosmo di Birone di Giussano (Monza e Brianza); Camillo La Morgia di Crema e Cioccolato di Lanciano (Chieti); Roberto Moreschi di Roberto Pastry & Bakery di Chiavenna (Sondrio); Michele Iazzetta della Pasticceria Francesco Iazzetta di Cardito (Napoli); Antonio Masulli di Caffè Masulli 1927 di Somma Vesuviana (Napoli); Antonio Costagliola di Guantiera Pasticceria di Bacoli (Napoli); Michele Falcone della Pasticceria Falcone di Vieste (Foggia); Alessandro Dicaldo di I Dicaldo di Barletta (Barletta-Andria-Trani).

Infine, per la **categoria Miglior Colomba Artigianale Salata**, sono in finale: Davide Muro di Antica Pasticceria Castino di Pinerolo (Torino); Francesco De Pasquale del Panificio Santa Fara di Bari (Bari); Stefano Bianco della Pasticceria Bianco Stefano di Lecce (Lecce); Luigi Avallone della Pasticceria F.lli Avallone di Quarto (Napoli); Simone Bortolus della Pasticceria Dolce Vita di Codroipo (Udine).

Non ci resta che aspettare martedì 11 marzo per la finale di Divina Colomba 2025, il concorso che sottolinea il prestigio della tradizione dolciaria italiana.

Info: www.goloasi.it

Data di creazione

07/03/2025

Autore

redazione