

Camillo Tosi, Antonio Masulli e Antonio Chiumiento incoronati da “Divina Colomba”

12 Marzo 2026

di Redazione



BARI – Il laziale **Camillo Tosi** per la categoria Tradizionale, e i campani **Antonio Masulli** per la categoria Cioccolato e **Antonio Chiumiento** per la categoria Salata sono i vincitori dell’ottava edizione di Divina Colomba, il concorso nazionale dedicato alla colomba artigianale organizzato da Goloasi. La finale si è svolta a Bari nell’ambito della X edizione della Mostra internazionale enoagroalimentare Levante Prof e ha visto sfidarsi i migliori artigiani italiani del settore.

A decretare i vincitori è stata una giuria composta da **Eustachio Sapone, Pietro Netti, Francesco Borioli, Alessandro Bertuzzi, Emanuele Comi e Francesco Lastra,**

professionisti del settore della pasticceria e della panificazione. Le colombe sono state valutate secondo criteri tecnici e sensoriali che hanno preso in considerazione struttura, alveolatura, equilibrio aromatico e qualità delle materie prime.

“Non mi aspettavo la vittoria. Devo tutto a una ricerca spasmodica sulle materie prime e sulla gestione del lievito madre”, dice Camillo Tosi de La Dolce Tuscia di Capranica (Viterbo), vincitore della categoria Tradizionale. A completare il podio sono stati i cugini **Domenico** e **Domenico Petronella** di Maison Petronella di Altamura (Bari) e **Lorenzo Perilli** di Bakery il Brezel di San Nicandro Garganico (Foggia).

“Sono un lievitaista da 40 anni, ho lavorato molto con i miei figli e la mia squadra. Dietro la vittoria c’è una grande passione, il lavoro e gli ingredienti”, sottolinea **Antonio Masulli** di Caffè Masulli 1927 di Somma Vesuviana (Napoli), vincitore della categoria Cioccolato. A completare il podio **Gianluca Cecere** di Cecere-Visionary Dessert di Napoli e **Riccardo Manduca** di Solodamanduca di Aprilia (Latina).

“Essere salito sul gradino più alto del podio è un’emozione grandissima che auguro a tutti di vivere”, dice **Antonio Chiumiento** di Pasticceria delle Grazie di Eboli (Salerno), vincitore della categoria Salata. Completano il podio Daniele Milo di Le Sfoglie d’Oro di Salerno (Sa) e Giacomo Balestra di Panificio Azzurro Margiù di Piana di Sorrento (Napoli).

La finale arriva in un momento positivo per il comparto dei grandi lievitati pasquali, come evidenziato dal 1° Osservatorio Divina Colomba, promosso da Goloasi. L’indagine, condotta su 300 attività artigianali in tutta Italia, mostra una crescita della produzione: due artigiani su tre prevedono un aumento dei volumi, nonostante si tratti di un prodotto con una stagione di vendita molto breve.

Il dato mette in luce uno degli elementi distintivi del mercato della colomba artigianale: la concentrazione delle vendite nelle settimane immediatamente precedenti la Pasqua. Secondo l’Osservatorio, per oltre l’80% degli operatori la stagione commerciale si esaurisce in due o tre settimane, periodo nel quale i laboratori artigiani concentrano gran parte della produzione annuale.

“Divina Colomba è nata per valorizzare il lavoro degli artigiani e creare un confronto tecnico tra produzioni diverse per territorio e stile”, ha detto **Massimiliano Dell’Aera**, fondatore di Goloasi, sottolineando come anche quest’anno il concorso abbia mostrato «un livello molto alto e un grande lavoro sulla qualità delle materie prime e sulla gestione del lievito madre».

Giunto all’ottava edizione, Divina Colomba si conferma un punto di riferimento per i

professionisti del settore e un osservatorio privilegiato sul mondo dei grandi lievitati pasquali.

Goloasi

Goloasi è una piattaforma dedicata alla valorizzazione delle eccellenze artigianali nel settore della pasticceria e della panificazione. Attraverso concorsi, progetti editoriali e strumenti di analisi come l'Osservatorio Divina Colomba, promuove una lettura consapevole del comparto e del lavoro artigiano.

Divina Colomba

Divina Colomba è il concorso nazionale dedicato alla colomba artigianale organizzato da Goloasi. Nato come spin off di Mastro Panettone, il contest mette a confronto artigiani provenienti da tutta Italia nelle tre categorie Tradizionale, Cioccolato e Salata.

Giunto all'ottava edizione, il concorso è pensato per valorizzare il lavoro dei lievitisti artigiani e promuovere la qualità del grande lievitato simbolo della Pasqua.

Attorno alla competizione è nato anche l'Osservatorio Divina Colomba, progetto di analisi che monitora produzione, prezzi e tendenze del mercato della colomba artigianale italiana.