

DA NORD A SUD, LA “DIVINA COLOMBA” È DI FAENZA E MOLFETTA

2 Marzo 2021



FAENZA – Sono di Faenza (Ravenna) e di Molfetta (Bari) le migliori colombe 2021. Il risultato emerge con le premiazioni della finale in diretta streaming su *Facebook* della terza edizione di “Divina Colomba”, concorso organizzato da *Goloasi.it* (portale delle pasticcerie e delle gelaterie) con lo scopo di valorizzare la produzione artigianale del dolce tipico pasquale.

Ad aggiudicarsi la vittoria nella categoria “Miglior Colomba Tradizionale” è stata la colomba di **Sebastiano Caridi** della Pasticceria Sebastiano Caridi (Faenza-Ravenna), seguita al secondo posto da quella di **Nicola Ferrarini** della Forneria Ferrarini (Pavone del Mella – Brescia) e al terzo da quella di **Gian Piero Loddo** de La Dolce Vita (Ghilarza – Oristano).

Nella categoria “Miglior Colomba Creativa”, invece, ad aggiudicarsi il primo gradino del podio è stato il lievitato di **Salvatore Verdesca** di Spazio Verdesca Pane e Caffè (Molfetta – Bari), seguito da quello di Antonio Caputo Pasticcere (Altamura – Bari) e da quello di **Alessandro**

Mangione di Spiga D'Oro Bakery (Roma).

Le colombe finaliste – spiega una nota – sono state valutate da una giuria tecnica sulla base del rispetto del disciplinare (decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. Gu n. 177 del 1-8-2005) e del regolamento del concorso, che prevede l'utilizzo esclusivamente di lievito madre e canditi senza anidride solforosa e proibisce l'uso di conservanti, emulsionanti, mono e di gliceridi, oltre a coloranti o aromi artificiali.

La terza edizione di "Divina Colomba" ha premiato anche un lievitato per ogni categoria dalla giuria popolare, che ha selezionato quello di **Lorenzo La Medica** del Panificio Mulara (Barrafranca – Enna) come "Miglior Colomba Tradizionale", quello di Antonio Caputo Pasticcere (Altamura – Bari) come "Miglior Colomba Creativa".