



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

REGOLAMENTO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA 2026

Il giorno domenica 1 e lunedì 2 Marzo 2026 presso la Fiera del Tirreno Ct a Massa Carrara si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare:

LA MIGLIOR COLOMBA ARTIGIANALE D'ITALIA 2026

A chi è rivolto

- Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri e panificatori maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
- Per iscriversi al concorso, la quota d'iscrizione è di euro 150,00 per ogni categoria, da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio,
14 D-Portici-80055 (NA) **entro e non oltre il 5 Febbraio 2026**

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso miglior colomba italiana

COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)

IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

BIC SWIFT: BCP TIT NN XXX

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la

Segreteria Nazionale FIPGC all'indirizzo: segreteria@federazionepasticceri.it entro e non oltre il 5 febbraio 2026. Le colombe potranno essere consegnate a mano il giorno DOMENICA 1 MARZO entro le ore 10 presso la Fiera del Tirreno Ct sita in Viale G. Galilei, 133 – 54036 Marina di Carrara (MS), oppure potranno essere spedite e consegnate entro il giorno GIOVEDI' 26 Febbraio PRESSO

Hotel Marina
Via Magliano, 3 – 54100 Marina di Massa (MS)

Info & Contatti

Segreteria FIPGC: segreteria@federazionepasticceri.it

Tutte le comunicazioni ufficiali devono essere fatte via mail.

Organizzazione Concorso MIGLIOR COLOMBA ITALIANA 2026

I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

- 1) *MIGLIOR COLOMBA ITALIANA CLASSICA 2026*
- 2) *MIGLIOR COLOMBA ITALIANA SALATA 2026*
- 3) *MIGLIOR COLOMBA ITALIANA GELATO 2026*

“MIGLIOR COLOMBA CLASSICA D’ITALIA 2026”

I concorrenti dovranno presentare una colomba per un numero di 2 pezzi uguali tra loro nella composizione e nel peso di 1Kg ciascuna. (Scarto considerato 5%)

Punti di penalità: 5 punti ogni 50 gr in eccesso o in difetto.

Per colomba classica si intende una colomba con il solo inserimento di canditi d’arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante.

CRITERI VALUTAZIONE

1. Profumo – 20 punti
2. Taglio – 10 punti
3. Cottura – 15 punti
4. Gusto – 20 punti
5. Sofficità - 10 punti
6. Alveolatura – 15 punti
7. Sospensioni – 10 punti

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni del procedimento, ANONIME senza intestazione. Le brochure devono essere inserite all’interno della scatola della colomba, busta anonima. Raccolte insieme con un bigliettino sopra per identificare il concorrente.

“MIGLIOR COLOMBA SALATA D’ITALIA 2026”

La Colomba salata deve avere tutte le caratteristiche di una colomba tradizionale ma con una tendenza al salato, le farciture potranno essere le più svariate, dovrà essere un prodotto che può essere gustato come aperitivo e/o durante un buffet rustico, importante sarà segnalare alla giuria la shelf-life del prodotto.

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 colombe farcite uguali tra loro del peso di Kg 1 cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto).

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno:

1. Profumo (Punti 20)
2. Taglio (Punti 10)
3. Cottura (Punti 10)
4. Gusto (Punti 20)
5. Sofficità (Punti 10)
6. Alveolatura (Punti 10)
7. Abbinamento Salato (Punti 10)
8. Shelf-Life Del Prodotto (Punti 10, Minore Sarà La Shelf-Life Del Prodotto, Minore Sarà Il Punteggio)

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni del procedimento, ANONIME senza intestazione. Le brochure devono essere inserite all’interno della scatola della colomba, busta anonima. Raccolte insieme con un bigliettino sopra per identificare il concorrente.

“MIGLIOR COLOMBA GELATO D’ITALIA 2026”

I concorrenti dovranno presentare una colomba per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1.500 Kg ciascuna (così suddiviso **1 kg impasto colomba, 500 grammi farcitura gelato e inserimenti**) . Totale massimo 1.500 kg (Scarto max 5%).

Punti di penalità: 5 punti ogni 50 gr in eccesso o in difetto

Per colomba gelato si intende **una colomba al cioccolato** senza nessun inserimento nell’impasto della colomba, con la farcitura di un solo gusto di gelato ed un inserimento di una variegatura o un inserimento di un elemento croccante.

CRITERI VALUTAZIONE

1. Profumo – 20 punti
2. Forma del Taglio – 10 punti
3. Abbinamento dolce-gelato – 20 punti
4. Gusto – 20 punti
5. Armoniosità delle consistenze – 20 punti
6. Originalità – 10 punti

Ogni concorrente dovrà portare la colomba già cotta ma mantecare il gelato al momento in Fiera, farcire la colomba e abbattere il prodotto pronto poi per la degustazione.

Tutte le colombe saranno completate Domenica 1° Marzo per essere poi degustate Lunedì 2 Marzo.

Tempo a disposizione per la mantecazione, la farcitura e la pulizia della postazione è di 1 ora.

Il Gelato da Mantecare deve essere portato già pronto (non è possibile pastorizzare o cuocere la base in fiera), la Variegatura o l’elemento croccante devono essere portati già pronti, ma tutto deve essere etichettato. Anche se di produzione propria.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

Punti di penalità per il ritardo nella consegna della postazione (1pt ogni minuto trascorso, da defalcare sul totale del punteggio del concorrente)

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni del procedimento. Le brochure devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente la colomba, con busta non intestata. Raccolte insieme con un bigliettino sopra per identificare il concorrente.

PENALITA' ASSEGNATE:

- 1) 5 punti ogni 50 grammi in difetto o in eccesso (Meno di 950 gr, più di 1050 gr) tolti dalla media calcolata dalla somma di tutti i giudici.**
- 2) 5 punti di penalità se non saranno seguite le regole per identificare il dolce. (Esempio se non ci dovesse essere il nome sulla busta anonima.**

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

La giuria sarà composta da Professionisti esterni, selezionati dall'organizzazione, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali.

La premiazione avverrà in presenza dei concorrenti a partire dalle ore 16.00 del giorno lunedì 2 Marzo 2026.

I candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia:

- Attestato per le prime 10 colombe per ogni categoria
- podio con attestato e medaglia bronzo per il terzo, argento per il secondo ed oro per il primo.
- **Coppa al 1°, 2° e 3° classificato per ogni categoria.**

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

L'ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC sarà a discrezione

della giuria. La valutazione della giuria sarà insindacabile.

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso "MIGLIOR COLOMBA ITALIANA".

I concorrenti iscritti al Concorso accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento; esonerando, l'organizzazione da ogni responsabilità, per danni da loro provocati a terzi, manlevando l'organizzazione (la Fiera e la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto e video per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui social, i risultati del concorso. La Federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che lo faranno.

I concorrenti si obbligano dal giorno 5 Febbraio 2026, dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il concorrente autorizza l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.

La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

Per accettazione - Firma del concorrente

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

**DOMANDA ISCRIZIONE MIGLIOR COLOMBA
ITALIANA 2026 FIGC**

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	(nome)
nato/a a		
	<i>(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)</i>	(prov.)
residente a		
	<i>(comune di residenza)</i>	(prov.)
Via		
	<i>(via, piazza, contrada, località, ecc.)</i>	
CAP:		
Telefono:		Cellulare:

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: CLASSICA SALATA GELATO

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: TITOLARE DIPENDENTE LAV.RE AUTONOMO

Sito internet: *	e-mail:	
NOME ATTIVITA':		
P.IVA ATTIVITA':		

EFFETTUARE BONIFICO INTESTATO A :

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO
COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Colomba Italiana.

IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A: segreteria@federazionepasticceri.it

A tal fine dichiara di:

- a) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- b) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- f) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- g) Aver preso visione ed accettato del Trattamento dei dati personali (artt. 6,7,13 e 14, Regolamento UE 679/2016)

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale). Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

Firma del richiedente

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D 80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com