



CAMPIONATO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA: ANNO DI TRIONFO PER LA CREATIVITÀ

Cento maestri pasticceri provenienti da ogni regione d'Italia, due categorie e altissima qualità. In questa edizione vincono le colombe innovative al cioccolato e limone, allo zafferano e alla sangria.

Marina di Carrara – 24 febbraio 2025. La **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)** ha appena eletto i vincitori dei **Campionati Nazionali "Miglior Colomba d'Italia"** presso la **Fiera del Tirreno CT**, in corso fino al 26 febbraio a **Marina di Carrara (MS)**.

Ben **100 migliori maestri pasticceri** provenienti da tutte le regioni d'Italia si sono sfidati nella realizzazione del dolce simbolo della Pasqua in due versioni **"Classica"** e **"Innovativa"**.

*"I numeri parlano da soli: grande partecipazione e professionalità indiscutibile. Questo dolce, uno dei grandi lievitati della tradizione italiana, è stato protagonista di un evento che ha visto riunirsi i migliori interpreti di questa specialità. Sottolinea **Matteo Cutolo**, Presidente FIPGC. Con due categorie e così tanti concorrenti in gara, non è stato facile per la giuria selezionare i vincitori. Abbiamo riscontrato in tutti i partecipanti un livello eccellente di preparazione e un grande amore per l'arte della pasticceria, e questo ci riempie di orgoglio."*

Il **primo posto assoluto nella categoria classica** va a **Luigi Barbagallo**, *pastry chef* di San Mango D'aquino, Catanzaro (CZ). L'ottima struttura e il bouquet aromatico di agrumi e vaniglia hanno letteralmente conquistato la giuria. A Luigi il merito di aver presentato un dolce che rispecchia rigorosamente tutti i canoni previsti dal disciplinare di produzione della colomba artigianale, con il solo inserimento di canditi d'arancia e copertura di glassa croccante.

Medaglia d'argento al maestro pasticciere **Raffaele Romano**, di Solofra, Avellino (AV), mentre il terzo posto va a **Nicola Zanella**, pasticciere ventisettenne che si è già distinto in ambito internazionale, originario di Pederobba, Treviso (TV).

Nella categoria innovativa **Roberto Moreschi**, maestro pasticciere pluripremiato di Chiavenna, Sondrio (SO) sbaraglia la concorrenza e vince la medaglia d'oro con una colomba al caffè e cioccolato al limone. *"Il sapore del caffè è deciso e spezza benissimo la freschezza e l'acidità del limone, creando un equilibrio perfetto"* – questo il verdetto dei giudici.

Il secondo posto del podio è stato invece conquistato dal giovane quanto esperto pasticciere di Palestrina, Roma, **Mattia Buffolo**. Mattia ha realizzato una colomba allo zafferano arricchita da uva cilentana macerata nel moscato d'Asti e cioccolato bianco. Il dolce ha saputo unire tradizione e innovazione in un connubio perfetto di sapori mediterranei.

Medaglia di bronzo alla colomba innovativa di **Giuseppe Salzillo**, estroso pasticciere di Montecatini Terme, Pistoia (PT) che ha realizzato una colomba "Sangria Rivisitata", impasto rosso e frutti macerati nell'aroma alcolico Alchermes, un'esplosione di freschezza e intensità che ha portato un tocco esotico alla tradizione pasquale.

Fragranza, taglio, cottura, gusto, sofficità, alveolatura e creatività sono stati i criteri di valutazione della giuria formata da: **Marinoni Cesare**, Presidente Associazione Panificatori Milano, esperto Lievitista;

Paolo Caridi, maestro pasticcere ed esperto lievitaista, si definisce Food Innovator, fiero della sua terra Calabria ed entusiasta dei grandi lievitati da ricorrenza. È ad oggi un personaggio di spicco nel settore di pasticceria e lievitati;

Ruggiero Carli, esperto lievitaista e vincitore del Campionato Miglior Panettone del Mondo 2020 nella categoria Classico;

Ciro Chiummo, pastry chef con esperienza ventennale a livello internazionale, formatore e membro dell'Academy di Irca Group. Campione del Mondo di Pasticceria e Gelateria 2020;

Domenico Manfredi, Campione del Mondo del Panettone 2024, primo assoluto Miglior Colomba Ditalia 2024, Campione Italiano di Pasticceria;

Marco Massi, noto maestro pasticcere e lievitaista, giudice in numerosi concorsi di fama internazionale ed attualmente Direttore della scuola di formazione ARTE DOLCE di Rimini;

Beatrice Volta, vincitrice del Campionato Miglior Panettone del Mondo FIPGC 2022 nella categoria Salato;

Domenico Lopatriello, dell'equipe eccellenza italiana di pasticceria.

La Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC) è l'ente che promuove la pasticceria italiana in tutto il mondo. Vanta una presenza radicata e capillare sul territorio italiano, con delegati per ogni regione e dei sotto-delegati per ogni provincia. Ha lo scopo di unire tutte le realtà esistenti sul territorio (scuole, grossisti, associazioni, imprese del settore pasticceria, gelateria, cioccolateria, panificazione), per rafforzarne la collaborazione ed ottenere la crescita di tutto il settore e dei prodotti Made in Italy. FIPGC organizza in tutta Italia eventi, fiere, corsi di formazione di alto livello, preparazione One-to-One o di squadra per gareggiare nei concorsi a livello nazionale e internazionale. Dal 2015 organizza i Campionati Italiani e i Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design. Nel 2017 nascono anche i Campionati Nazionali di Pasticceria Alberghieri d'Italia: promossi insieme al MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, è il primo campionato Juniores di pasticceria dedicato agli istituti alberghieri, che dà modo ai giovani che vogliono intraprendere la professione di confrontarsi con i grandi maestri d'Italia. FIPGC è un soggetto che ha acquisito in questi ultimi anni una grande importanza a livello istituzionale. Un ruolo suggerito dai protocolli d'intesa con il Ministero degli Esteri, con lo scopo di sostenere il made in Italy e delle eccellenze italiane nel mondo e con il MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro.

Per ulteriori informazioni: <http://www.federazionepasticceri.it/>

Paola Vernacchio

Ufficio stampa e comunicazione

e paolavernacchio@gmail.com

m +39 334 6766252