

UNA  MOLE DI
Colombe

2 e 3 Aprile 2022

Vetrina di **grandi lievitati** di eccellenza con
degustazione **libera** e vendita al prezzo di 30,00 € al Kg.

Hotel Principi di Piemonte - **Torino**
Orario di apertura: 10:00 / 20:00

La manifestazione sostiene la Onlus 1 Caffè



PATROCINIO



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



SPONSOR





Vola in alto la colomba di Scovazzo

contest "Divina Colomba" a Bari, classificandosi quinto, unico in Piemonte. Un risultato raggiunto ispirandosi alla pesca ripiena alla piemontese: pesca candita, amaretti, cioccolato, marsala e per la glassa mandorle e nocciole.

«Ho mancato il podio per un soffio – racconta – La sfida è stata un testa a testa, quindi sono soddisfatto. Mi sono confrontato con pasticceri di altissimo livello e tra i giurati c'erano maestri come Giambattista Montanari e Andrea Barile».

Presto Scovazzo si metterà di nuovo alla prova: «Il 2 e il 3 aprile parteciperò a "Una mole di colombe" a Torino. È una manifestazione sui dolci pasquali che si svolgerà all'Hotel Principi di Piemonte. Ci sarà una gara tra 30 lievitiisti selezionati in tutta Italia in cui realizzerò una colomba tradizionale e una creativa».

SANTENA Sergio Scovazzo ha sfidato centinaia di pasticceri con la sua colomba creativa, tra le cinque più buone d'Italia. Il fornaio santenese ha partecipato alla finale del



Tutti pazzi per le colombe di alta pasticceria

GASTRO AI PRINCIPI DI PIEMONTE

Una trentina di maestri pasticceri e fornai, in arrivo da tutta Italia, si danno appuntamento questo weekend all'hotel Principi di Piemonte (via Piero Gobetti 15) per la quarta edizione di "Una Mole di Colombe", kermesse dedicata al lievito simbolo della Pasqua organizzata da Dettagli. **Sabato 2 e domenica 3 aprile** in orario 10-20 il pubblico di gourmand e curiosi troverà in assaggio sui banchi oltre 150 tipologie di colombe preparate da artigiani nel rispetto di rigorose regole di qualità, a partire dall'utilizzo di lievito madre e dall'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Al centro di tutto la valorizzazione dei grandi lievitati d'eccellenza artigianale, come raccontano le due fondatrici del format "Una Mole di..." Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano. Un progetto nato nel 2012 nella versione natalizia incentrata sui panettoni e cresciuto di anno in anno, sino a diventare una vetrina digitale, nel 2020, attraverso la creazione di un sito dotato di e-shop in cui conoscere e acquistare le prelibatezze di un centinaio di produttori. La golosa due giorni torinese darà al pubblico la possibilità di gustare il dolce pasquale declinato nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocchie armelline e in quelle dai ripieni più fantasiosi, in gara anche nel concorso che domenica eleggerà i vincitori nelle categorie "tradizionale" e "creativa", sulla scorta del giudizio di una giuria composta da tecnici e addetti ai lavori. Fra le proposte più curiose spiccano la colomba alle fragoline semi candite con cioccolato Ruby e karkadè di Luca Marangi della pasticceria Emalu di San Vito dei Normanni, la colomba al cioccorino

(cioccolato e mandarino) di Luca Gottardello del panificio Pan e Dolci di San Martino di Lupari, la colomba al babà di Luigi Conte della

pasticceria Vanily di Carinano – già vincitore della medaglia d'oro per il Miglior Panettone tradizionale al Mondo 2019 - e la colomba ai frutti di bosco e cioccolato bianco di Vito Galasso del Forno Galasso di Atella, alle pendici del monte Vulture, nel 2018 tra i primi 10 in Italia al Bakery 3.0 nel contest "Un pane tutto nuovo". Grande protagonista la Campania, con nomi di punta come Alessandro Slama di Ischia Pane, Matteo Cutolo della pasticceria Generoso di Ercolano, già vincitore del Campionato Mondiale di Pasticceria e Gelateria 2017 FIPGC - nonché vice presidente della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, e Luigi Fusco della pasticceria Punto Freddo di Scafati, nel Salernitano, vincitore della medaglia d'oro per la colomba innovativa "Napul'è" al Campionato italiano "lievitati di prestigio" tenutosi a Massa Carrara. Le colombe artigianali saranno servite in assaggio ai visitatori e si potranno acquistare al prezzo speciale di 30 euro al chilo. Biglietto d'ingresso singolo 5 euro, per le coppie 7 euro. Tutte le informazioni sul sito www.unamole.it. **M.MAS.** —

F. RIPRODUZIONE RISERVATA



Una Mole di colombe, trenta maestri pasticceri a Torino

All'Hotel Principi di Piemonte il 2 e 3 aprile oltre 150 colombe



Redazione ANSATORINO01 aprile 202212:42NEWS

(ANSA) - TORINO, 01 APR - Il 2 e il 3 aprile l'Hotel Principi di Piemonte ospita la IV edizione di "Una Mole di colombe".

Una trentina di Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia presenteranno le loro creazioni, oltre 150 colombe tradizionali e creative.

Sono stati selezionati da Dettagli, la società organizzatrice dell'evento, tra gli artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati.

La due giorni all'insegna del gusto, dedicata a golosi, gourmet, esperti e curiosi, si concluderà con il concorso a porte chiuse che si svolgerà domenica 3 aprile e che assegnerà 2 premi: la targa di migliore colomba tradizionale e la targa di migliore colomba creativa, sulla scorta del giudizio di una giuria composta da tecnici e addetti ai lavori di alto profilo.

Il pubblico potrà degustare e acquistare le colombe al prezzo speciale di 30 euro al Kg nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi. "La filosofia di Dettagli - affermano le due fondatrici, Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano - ha come obiettivo la valorizzazione dei grandi lievitati di eccellenza artigianale".

Prima del Covid, dal 2012 al 2019, "Una Mole di ..." ha registrato in ogni edizione un incremento di pubblico di circa il 30%. Nata nel 2012 con "Una Mole di panettoni", la manifestazione è diventata un appuntamento fisso degli eventi enogastronomici torinesi. Dal 2020 è sbarcata sul web (www.unamole.it) con l'obiettivo di riunire produttori italiani selezionati per l'eccellenza delle loro proposte.

(ANSA)

Torino, «Una Mole di colombe» all'Hotel Principi di Piemonte

di Redazione online

«Una Mole di colombe». A Torino gli artigiani, i pasticceri e i fornai d'Italia — il 2 e 3 aprile all'Hotel Principi di Piemonte — nella manifestazione dedicata ai dolci pasquali. I vincitori di premi:

Basilicata: Forno Galasso del piccolo borgo di Atella alle pendici del Monte Vulture. Nel 2018 il Panificio Galasso è stato tra i primi 10 in Italia al Bakery 3.0 nel contest «Un pane tutto nuovo»; nel 2020 e 2021 tra i primi 30 in Italia al concorso per la Miglior colomba artigianale d'Italia nel contest di Divina Colomba; nel 2020 tra i primi 30 in Italia al concorso per il Miglior panettone artigianale creativo d'Italia nel contest di Divina Colomba. Il panificio ha ottenuto nel 2021 riconoscimento di «Eccellenze Italiane».

Campania: Alessandro Slama di Ischia Pane di Ischia Porto in provincia di Napoli. Nel 2011 vince il primo premio per il Dolce da forno alla manifestazione Sigep Bread Cup a Rimini.

Campania: Matteo Cutolo della Pasticceria Generoso di Ercolano in provincia di Napoli. Negli anni il pastry chef ha raggiunto molti traguardi: Vincitore Campionato italiano 2016 FIPCG categoria «Pastigliaggio e Monoporzione gelato»; Vincitore Campionato Mondiale di Pasticceria e Gelateria 2017 FIPGC; Vice presidente Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria.

Campania: Luigi Conte della Pasticceria Vanily di Carinano in provincia di Caserta. La pasticceria conta sull'eccezionale esperienza del Maestro Pasticcere Luigi Conte vincitore della medaglia d'oro per Miglior Panettone tradizionale al Mondo 2019 e di un premio speciale per la miglior farcitura per il Panettone Innovativo, con la doppia medaglia d'argento per il Panettone tradizionale e Innovativo.

Campania: Punto Freddo con Luigi Fusco di Scafati in provincia di Salerno. La pasticceria ha vinto con la Colomba tradizionale «Punto Freddo» la medaglia d'oro e quella di bronzo alla colomba innovativa «Napul'è», al campionato italiano «lievitati di prestigio», tenutosi a Massa Carrara.

Il 2 e il 3 aprile la manifestazione dedicata ai dolci pasquali



Una "Mole di colombe" al Principi di Piemonte

Oggi e domani l'Hotel Principi di Piemonte ospita la IV edizione di "Una Mole di colombe". Una trentina di Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia - selezionati da Dettagli, società che organizza l'evento - presenta oltre 150 colombe tradizionali e creative. Domani un concorso a porte chiuse premierà la migliore colomba tradizionale e quella creativa, valutate da tecnici e addetti ai lavori. —



La miglior colomba è del Grano di Santena

Al concorso «Una Mole di Colombe» il primo premio per la «Colomba Creativa» va al piemontese Sergio Scovazzo, fornai «Grano. Il tempo del pane» di Santena. Il concorso vedeva in gara una trentina di Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia con oltre 150 colombe. Premiata anche la miglior «Colomba Tradizionale»: è del pugliese Luca Marangi.



“Una Mole di colombe”: premiato Scovazzo

TORINO – Si è svolta all’Hotel Principi di Piemonte la quarta edizione di “Una Mole di colombe”: una trentina di maestri pasticceri e fornai, fra i migliori d’Italia, selezionati dalla società organizzatrice Dettagli, hanno presentato le loro creazioni, oltre 150 colombe



tradizionali e creative. La giuria ha assegnato due premi: la targa di migliore colomba creativa a Sergio Scovazzo del laboratorio di panificazione artigianale *Grano, il tempo del pane* di Santena (nella foto); la targa di migliore colomba tradizionale al pugliese Luca Marangi della pasticceria *Emalu* di San Vito dei Normanni (Br).

