

UNA  MOLE DI
Colombe

25 e 26 Marzo 2023

Hotel Principi di Piemonte - Torino

Orario di apertura: 10:00 - 20:00

5° EDIZIONE

CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

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

Acquista il tuo Ticket su www.unamole.it

- Ingresso singolo **5,00 €**

- Ingresso coppia **7,00 €**

MAIN SPONSOR

Consorzio Tutela
Bd'A
Brachetto d'Acqui

SPONSOR


TOSINATURA
green revolution

MEDIA PARTNER

Italia a Tavola

CHARITY PARTNER

 **1caffè**
La tua buona azione quotidiana

PATROCINIO

 CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

 **ASCOM**
CONI COMMERCIO
RIFORMA PER L'ITALIA

 **Torino**
e provincia | **25°**
anniversary

organizzazione
eventi
dettagli

La colomba tradizionale più buona d'Italia è torinese

Il forno «Grano» di Sergio Scovazzo si è aggiudicato la sfida tra pasticceri «Una Mole di Colombe»

Parla piemontese la colomba tradizionale più buona d'Italia. È stato infatti il dolce pasquale per eccellenza creato dal forno «Grano» di Santena di Sergio Scovazzo ad aggiudicarsi la quinta edizione di «Una Mole di Colombe», manifestazione che si è svolta durante il weekend all'Hotel Principi di Piemonte. Ha battuto il forno «Roberto Pastry&Bakery» di Roberto Moreschi di Chiavenna (Sondrio) e il forno tarantino «La Gioia» con Alessandro Spagnoletti, arrivato terzo. È invece campana la più buona colomba creativa. Il primo classificato è la «Pregiata Pasticceria Perrino» di Avellino dei fratelli Lorenzo e Damiano Perrino, il secondo classificato, ancora una volta, il forno «Roberto Pastry&Bakery» e il terzo classificato il forno torinese «Grano» di Santena. A giudicare la competizione, organizzata da Dettagli Eventi, chef e pasticceri come Evi Polliotto, Andrea Rastelli, Massimiliano Prete, Giovanni Dell'Agnesse oltre al giornalista Leo Rieser.

Una competizione all'insegna del gusto, quella che si è svolta a Torino. I maestri lievitisti e pasticceri si sono sfidati attenendosi all'utilizzo di lievito madre e all'esclusione di conservanti, emulsionanti,

additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Ogni preparazione ha poi anche trovato il suo abbinamento, proposto dai produttori di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso (del Consorzio Vini d'Acqui).

Un mercato, quello della colomba artigianale, che quest'anno è in crescita almeno del 10 per cento e sta conquistando sempre più estimatori. «Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43 per cento della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget lo scorso an-

no è aumentato del 53 per cento rispetto agli anni passati — spiega il presidente di ConpaIt, la Confederazione dei pasticceri Italiani, Angelo Musolino —. Piacciono le specialità gourmet e i marchi «artigianali», talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua».

Floriana Rullo

La scheda

● La sfida «Una Mole di Colombe», arrivata alla quinta edizione, è stata ospitata nel weekend all'Hotel Principi di Piemonte

● Il forno «Grano» ha vinto per la migliore colomba tradizionale



Premiato
Sergio Scovazzo del forno torinese «Grano» è il primo classificato

Il dolce pasquale

Le vendite quest'anno sono cresciute del 10%. In aumento le richieste di ricette «creative»



CHIEF ALLA PROVA

I dolci per una Pasqua a regola d'arte

a pagina 8

Uovo e colomba, veri capolavori la Pasqua diventa un'opera d'arte

Dalle uova dei Re alla colomba d'alta quota le proposte degli chef sono pezzi unici che coloreranno le tavole di oro e pistacchio

Uovo, colomba o tutti e due? Nel dubbio, ecco una piccola guida di nuove proposte, filo conduttore di una Pasqua oro e pistacchio.

Sono capolavori «le uova dei Re» decorate a mano da Stefanella Bergiotti per Pfatisch, così belle che quasi splacce romperle e mangiarle. Guscio di cioccolato fondente impreziositi da un trionfo di decorazioni realizzate con oro zecchino alimentare e ghiaccia reale e arricchite con gemme di zucchero. Ogni pezzo è unico e la sorpresa può essere personalizzata. Essenziale ed elegante l'Uovo Gold by Gerla 1927, creato dalla pastry chef Evy Poliotto, finissimo cioccolato al latte Valrhona, ricoperto da una vaporizzata di burro di cacao e polvere d'oro. Per il designer e pasticciere Fabrizio Racca il dolce di Pasqua è un nido in cioccolato fondente che racchiude un cremoso al gianduia, base croccante con nocciole intere e due quenelle di bavarese alla nocciola. All'insegna della sostenibilità le proposte del maître chocolatier Guido Gobino: sorprese sostenibili, packaging biodegradabili e plastic free, cacao di cooperative di produttori locali. Novità il NUovo Junior Monorigine Ecuador, decorato a mano con il pattern materico della terra e della corteccia. Sorpresa nel segno della

natura: un vasetto in fibra di cocco, una cialdina di torba da reidratare e una selezione di semi di erbe aromatiche o fiori eduli. È giocata sul tema di Alice nel Paese delle Meraviglie la collezione uova 2023 di Guido Castagna, con cacao della regione peruviana di Piura, ma c'è anche l'uovo decorato Biguinott, ricoperto con il Giuinott®, il giandulotto di Castagna, una piccola opera d'arte: ogni forma è plasmata a mano ed è un pezzo unico. Punta al verde La Perla, tante declinazioni per un unico gusto, il pistacchio. Accanto all'uovo al pistacchio salato anche Uouo, maxi formato in una colorata veste pop. La colomba «di alta quota» la crea a Rjale in Val Formazza, a 1.800 metri, lo chef Matteo Sormani in due versioni: creativa, con infusione di fieno di montagna e albicocche candite, e tradizionale, con farina di mais, nocciole e arancia candita. Si possono degustare e acquistare anche a Torino, al concorso Una Mole di Panettoni all'Hotel Principi di Piemonte, il 25 e 26 marzo. Dove si trovano pure le colombe del gran panificatore di Santena Sergio Scovazzo, che l'anno scorso ha vinto con la colomba «persi pien» e la ripropone insieme alla tradizionale agli agrumi, la quasi-sacher al cioccolato e albicocca del Vesuvio, la colomba al pistacchio con crema da spalmare.

Firma pure la colomba al caffè con Vergnano e con i gelatieri di Aria di via Santa Giulia la colomba Che bomba! traboccante di cioccolato, per indocarsi fra colomba e uovo. Colomba con gocce di cioccolato extrafondente e pere candite è la novità 2023 di Domori e colomba al pistacchio di Bronte, più crema spalmabile nella confezione è la proposta del maestro della panificazione Luca Scarcella, insieme alle versioni all'amarena e al cioccolato. Colomba stellata? In ristoranti d'eccellenza. Come la classica all'arancia candita di Casa Vicina, stella Michelin da Green Pea, o la nuova al pistacchio, canditi e perle di cioccolato bianco del super stellato Cannavacchulo.

E infine la Pasqua che fa del bene: al Centro Paideia in via Moncalvo 1 si acquista fino al 7 aprile l'uovo solidale e ai Magazzini Oz di via Giolitti 19 c'è la colomba Galup per Casa Oz e la confezione di 4 mini colombe per far contenti tutti.

**Piera Genta
Rosalba Graglia**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La scheda

● Nella foto sopra, Roberto Speranza, Sergio Scovazzo e Davide Ferrero: Scovazzo, panificatore di Santena, ha vinto l'ultima edizione del concorso «Una Mole di Panettoni» grazie alla colomba «persi pien». Nella foto a sinistra, «le uova dei Re» decorate a mano da Stefanella Bergiotti per Pfatisch



PRINCIPI DI PIEMONTE La sfida tra i maestri pasticceri italiani si terrà sabato e domenica "Una Mole di colombe" tutte da gustare

■ Come vuole la tradizione, torna a Torino, per la sua quinta edizione, "Una Mole di colombe". Il 25 e 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte in via Gobetti, dalle 9 alle 19, quindici maestri fornai e pasticceri provenienti da ogni parte d'Italia, in vista di Pasqua, si sfideranno nella creazione delle colombe più creative e originali e quelle più tradizionali. Circa 150 le colombe in gara e il verdetto sarà domenica alle 13. Ognuno di loro lavorerà con ingredienti e procedure artigianali - l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati -, unendo nella ricetta prodotti tipici della regione di provenienza e una buona dose di fantasia, caratteristica che contribuisce ogni anno a rendere la kermesse, organizzata da Dettagli Eventi, così speciale. Nel fine settimana, tra i maestri protagonisti a "Una Mole di colombe" ci saranno anche due eccellenze provenienti dal Torinese: il panificio Grano di Santena, guidato dai fratelli Mosso e il caffè-pasticceria Morra di Poirino, gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. E sempre dal Piemonte, spiccheranno anche le prelibatezze della locanda Walser Schtuba di Matteo Sormani di Riale, in Val Formazza nel Verbano, caratterizzate dall'utilizzo di ingredienti "ad alta quota". Il pubblico che parteciperà alla manifestazione potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30 euro al chilo l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocchie armelline e in quelle dai ripieni più creativi (biglietti d'ingresso: singolo 5 coppia 7 euro).

[ALPE.]



La colomba, che bontà!



Torino, “Una Mole di colombe”... a confronto

TORINO – Dal forno Grano di Santena alla pasticceria Morra di Poirino, salendo in quota con Walser Shtuba di Riale, in Val Formazza: sono tre le eccellenze piemontesi, fra i 15 maestri fornai e pasticceri lieviti, che parteciperanno alla quinta edizione di “Una Mole di colombe”, il 25 e 26 marzo all’Hotel Principi di Piemonte.

Il panificio Grano nasce a Santena nel 2018 dall’idea dei fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell’ambito della panificazione. Colonna portante del laboratorio è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre, per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021 l’ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lieviti.

Il caffè-pasticceria Morra a Poirino è aperto dal 1982 ed è gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. Il laboratorio artigianale, guidato da Massimo, è specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella crea-

zione di prodotti di cioccolateria che nascono da ricette esclusive.

A Riale, nella sua locanda Walser Shtuba, lo chef Matteo Sormani produce i panettoni per Natale e le Colombe per Pasqua “più alti d’Italia”. Sono frutto di progetti che durano tutto l’anno: a gennaio arrivano gli agrumi dalla Sicilia. La polpa è utilizzata per estratti e paste, mentre inizia la lavorazione delle bucce. La canditura avviene in primavera e in autunno attraverso un lento processo

all’aria aperta, per consentire agli agrumi di arricchirsi delle note floreali del territorio.

Organizzata da Dettagli Eventi, “Una Mole di colombe” è un evento nazionale in cui 15 maestri dell’impasto provenienti da tutte le regioni si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza.

La manifestazione si terrà, nei due giorni, dalle 9 alle 19; biglietto singolo 5 euro, 7 euro a coppia; acquisto on-line consigliato e prioritario, tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso desiderata. Info e prenotazioni su www.unamole.it.



SOTTO LA MOLE VOLANO COLOMBE

IL WEEKEND DEL 25 E 26 MARZO ALL' HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

ELENA DEL SANTO

Conto alla rovescia: la Pasqua è dietro l'angolo, così rieccoci a parlare di uova, colombe & affini. Questo weekend se ne vedranno delle belle (e buone) all'Hotel Principi di Piemonte di via Gobetti 15, dove torna "Una Mole di Colombe", questa sarà l'edizione numero 5. **Sabato 25 e domenica 26** (ore 9-19, ingresso 5 euro; 7 euro la coppia) il classico dolce della tradizione pasquale verrà presentato in versione tradizionale e creativa da 25 tra Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Solo artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Stando all'affluenza delle passate stagioni, si preannuncia una due giorni da "tutto esaurito", complice la possibilità di assaggiare le specialità esposte, di fare confronti praticamente "in diretta" e poi decidere se e quale acquistare (al prezzo speciale di 30 euro al kg, in versione classica o con i ripieni più creativi).

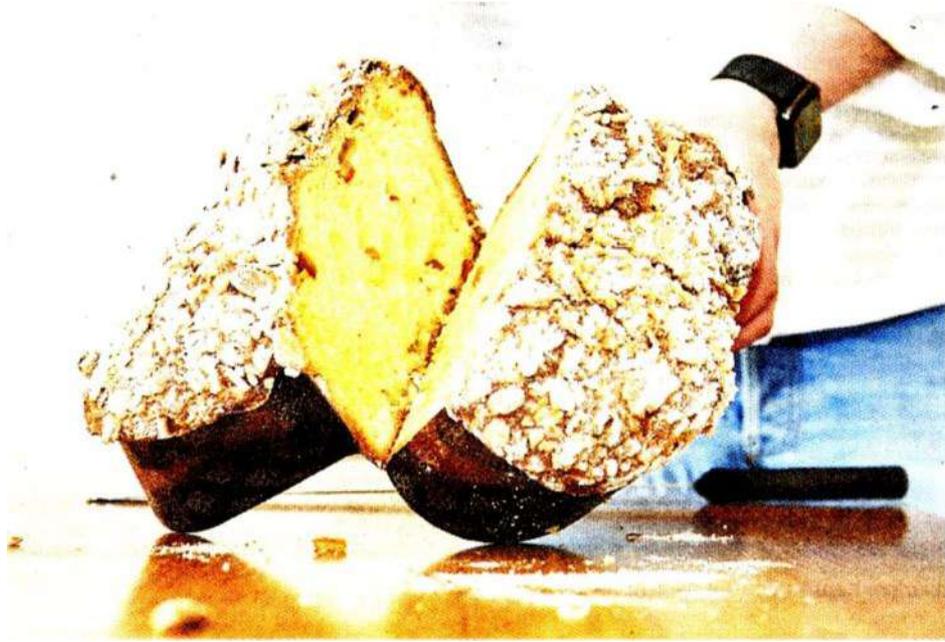
Da non perdere la colomba con l'infusione di fieno locale e albicocca candita dello chef Matteo Sormani, che nasce a 1.800 metri di altitudine, nell'ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera; quella del panificio Grano di Santena, laboratorio di

panificazione acclamato in importanti concorsi nazionali di settore; e del caffè-pasticceria Morra di Poirino: tre eccellenze piemontesi doc.

Quest'anno, si avrà inoltre l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le "Degustazioni guidate experience", gratuite e su prenotazione (<https://www.diyticket.it/festivals/390/un-a-mole-di-colombe-2023>), saranno condotte da una Sommelier professionista, un produttore di vino e dai Maestri pasticceri così da offrire al pubblico il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe. E a proposito di vino: il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso allestirà 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. Una sorta di tutorial su come tutti i vini a base di uva brachetto coltivata e vinificata tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano perfetti da sorseggiare con una fetta del dolce pasquale. Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale": il ricavato verrà distribuito tra le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Piemonte Newsletter

Una mole di colombe

Dal forno Grano di Santena alla pasticceria Morra di Poirino, salendo in alta quota con Walser Shtuba Riale: sono tre le eccellenze torinesi, fra i quindici maestri fornai e pasticceri lieviti, che parteciperanno alla quinta edizione di Una Mole di Colombe, in programma sabato 25 e domenica 26 marzo a Torino, all'Hotel Prncipi di Piemonte. Una mole di colombe è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lieviti, provenienti da tutte le regioni italiane, si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, Una mole di colombe è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale. L'orario di apertura al pubblico è dalle ore 9 alle 19. Biglietti: singolo 5 euro; coppia 7 euro.

www.unamole.it/event-details



Torna la sfida

09712 «Una Mole di colombe» 09712

Prende il via oggi la quinta edizione della dolce kermesse «Una Mole di colombe», che per due giorni porterà nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 15 Maestri pasticceri e fornai selezionati fra i migliori d'Italia. Gli artigiani si sfideranno nell'interpretazione del tradizionale dolce della Pasqua, ognuno secondo l'identità e i prodotti dei territori di provenienza.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712



LE ECCELLENZE

09712 09712

Colombe e gelati premiati a Torino Ma Roma vince l'oro nel gianduja

Sono giorni "dolci" per Torino, tra gelati e colombe di Pasqua. Ma sono anche giorni di riconoscimenti importanti non senza sorprese. A vincere il titolo per il miglior gelato al gianduja di "Mole d'oro" a Palazzo Birago è stato infatti un gelataio romano, Domenico Curiale, della gelateria "Il Gelatone" nel Rione Monti. «Vado a pelle sui gusti» ha spiegato il gelataio che si è imposto su due piemontesi: Marco Camerlo, di Gelato Gallery a Cuorné che si è aggiudicato la medaglia d'argento (terzo l'anno scorso) e Alice Balestra di "Più di un gelato" in Galleria Subalpina che si è guadagnata il terzo gradino del podio.

Sono tre invece i piemontesi selezionati per "Una Mole di Colombe" prevista oggi e domani all'hotel Principi di Piemonte. Il panificio Grano, di Santena, nato nel 2018 dall'idea dei

fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell'ambito della panificazione insieme al panificatore Sergio Scavozzo; il caffè-pasticceria Morra a Poirino aperto dal 1982 e gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra, specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella creazione di prodotti cioccolateria che nascono da ricette esclusive; e infine Walser Schtuba, la locanda di Riale in cui lo chef Matteo Sormani produce i panettoni per Natale e le colombe per Pasqua più alti d'Italia, per l'altitudine della terra in cui nascono. Sono dolci frutto di procedimenti che durano tutto l'anno. Organizzata da Dettagli Eventi, "Una Mole di colombe" è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

[R.L.E.]



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712



Principi di Piemonte

Dalle 9 alle 19 oggi e domani
via Gobetti, 15

Le colombe e i loro creatori tra i migliori d'Italia

Dolci, genuine, e artigianali. Tra oggi e domani saranno oltre centocinquanta le colombe protagoniste assieme ai loro creatori, della quinta edizione della kermesse **“Una Mole di colombe”** che torna a Torino a pochi giorni dalla Pasqua per proporre il savoir-faire artigianale di quindici maestri pasticceri e fornai, selezionati fra i migliori d'Italia, anche per la loro attenzione all'utilizzo di materie prime selezionate, l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. I visitatori potranno scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscerne da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche degustare (e ovviamente acquistare) le colombe in abbinamento al Brachetto d'Acqui e all'Acqui docg Rosé. – g.cr.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712 - L.1626 - T.1626



HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

**Torna "Una Mole di Colombe"
con 25 maestri pasticceri italiani**

Torna "Una Mole di Colombe". All'hotel Principi di Piemonte oggi e domani si sfidano oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Dettagli Eventi ha selezionato artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Espressione di tutte le regioni d'Italia, i maestri esaltano i territori di provenienza. In abbinamento Brachetto d'Acqui e Acqui docg Rosé. F. ROS. —



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712 - L.1673 - T.1673



HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

09712

09712

Torna "Una Mole di Colombe" con 25 maestri pasticceri italiani

Torna "Una Mole di Colombe". All'hotel Principi di Piemonte oggi e domani si sfidano oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Dettagli Eventi ha selezionato artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Espressione di tutte le regioni d'Italia, i maestri esaltano i territori di provenienza. In abbinamento Brachetto d'Acqui e Acqui docg Rosé. F.ROS. —



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712



PRINCIPI DI PIEMONTE La sfida tra i maestri pasticceri italiani si terrà sabato e domenica "Una Mole di colombe" tutte da gustare

■ Come vuole la tradizione, torna a Torino, per la sua quinta edizione, "Una Mole di colombe". Il 25 e 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte in via Gobetti, dalle 9 alle 19, quindici maestri fornai e pasticceri provenienti da ogni parte d'Italia, in vista di Pasqua, si sfideranno nella creazione delle colombe più creative e originali e quelle più tradizionali. Circa 150 le colombe in gara e il verdetto sarà domenica alle 13. Ognuno di loro lavorerà con ingredienti e procedure artigianali - l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati -, unendo nella ricetta prodotti tipici della regione di provenienza e una buona dose di fantasia, caratteristica che contribuisce ogni anno a rendere la kermesse, organizzata da Dettagli Eventi, così speciale. Nel fine settimana, tra i maestri protagonisti a "Una Mole di colombe" ci saranno anche due eccellenze provenienti dal Torinese: il panificio Grano di Santena, guidato dai fratelli Mosso e il caffè-pasticceria Morra di Poirino, gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. E sempre dal Piemonte, spiccheranno anche le prelibatezze della locanda Walser Schtuba di Matteo Sormani di Riale, in Val Formazza nel Verbano, caratterizzate dall'utilizzo di ingredienti "ad alta quota". Il pubblico che parteciperà alla manifestazione potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30 euro al chilo l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi (biglietti d'ingresso: singolo 5 coppia 7 euro).

[AL.PE.]



La colomba, che bontà!

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712





SOTTO LA MOLE VOLANO COLOMBE

IL WEEKEND DEL 25 E 26 MARZO ALL' **HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE**

ELENA DEL SANTO

Conto alla rovescia: la Pasqua è dietro l'angolo, così rieccoci a parlare di uova, colombe & affini. Questo weekend se ne vedranno delle belle (e buone) all'**Hotel Principi di Piemonte** di via Gobetti 15, dove torna "Una Mole di Colombe", questa sarà l'edizione numero 5. **Sabato 25 e domenica 26** (ore 9-19, ingresso 5 euro; 7 euro la coppia) il classico dolce della tradizione pasquale verrà presentato in versione tradizionale e creativa da 25 tra Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Solo artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Stando all'affluenza delle passate stagioni, si preannuncia una due giorni da "tutto esaurito", complice la possibilità di assaggiare le specialità esposte, di fare confronti praticamente "in diretta" e poi decidere se e quale acquistare (al prezzo speciale di 30 euro al kg, in versione classica o con i ripieni più creativi).

Da non perdere la colomba con l'infusione di fieno locale e albicocca candita dello chef Matteo Sormani, che nasce a 1.800 metri di altitudine, nell'ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera; quella del panificio Grano di Santena, laboratorio di

panificazione acclamato in importanti concorsi nazionali di settore; e del caffè-pasticceria Morra di Poirino: tre eccellenze piemontesi doc.

Quest'anno, si avrà inoltre l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le "Degustazioni guidate experience", gratuite e su prenotazione (<https://www.diyticket.it/festivals/390/un-a-mole-di-colombe-2023>), saranno condotte da una Sommelier professionista, un produttore di vino e dai Maestri pasticceri così da offrire al pubblico il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe. E a proposito di vino: il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso allestirà 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. Una sorta di tutorial su come tutti i vini a base di uva brachetto coltivata e vinificata tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano perfetti da sorseggiare con una fetta del dolce pasquale. Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale": il ricavato verrà distribuito tra le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712 - L.1626 - T.1626

SOTTO LA MOLE VOLANO COLOMBE

IL WEEKEND DEL 25 E 26 MARZO ALL' **HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE**

ELENA DEL SANTO

Conto alla rovescia: la Pasqua è dietro l'angolo, così rieccoci a parlare di uova, colombe & affini. Questo weekend se ne vedranno delle belle (e buone) all'Hotel **Principi di Piemonte** di via Gobetti 15, dove torna "Una Mole di Colombe", questa sarà l'edizione numero 5. **Sabato 25 e domenica 26** (ore 9-19, ingresso 5 euro; 7 euro la coppia) il classico dolce della tradizione pasquale verrà presentato in versione tradizionale e creativa da 25 tra Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Solo artigiani che rispettano rigorose regole di qualità: l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Stando all'affluenza delle passate stagioni, si preannuncia una due giorni da "tutto esaurito", complice la possibilità di assaggiare le specialità esposte, di fare confronti praticamente "in diretta" e poi decidere se e quale acquistare (al prezzo speciale di 30 euro al kg, in versione classica o con i ripieni più creativi).

Da non perdere la colomba con l'infusione di fieno locale e albicocca candita dello chef Matteo Sormani, che nasce a 1.800 metri di altitudine, nell'ultimo avamposto gourmet italiano prima della Svizzera; quella del panificio Grano di Santena, laboratorio di

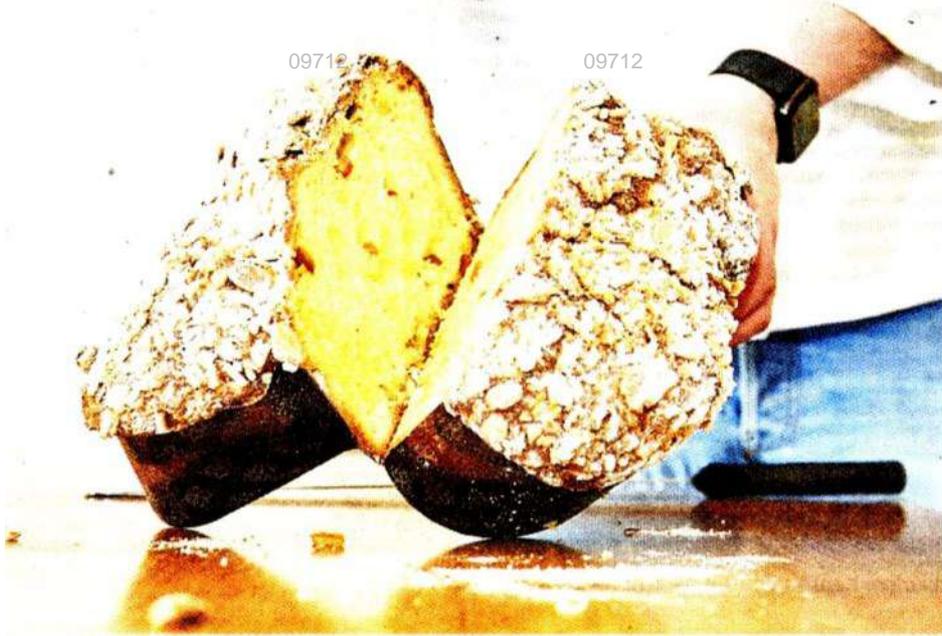
panificazione acclamato in importanti concorsi nazionali di settore; e del caffè-pasticceria Morra di Poirino: tre eccellenze piemontesi doc.

Quest'anno, si avrà inoltre l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le "Degustazioni guidate experience", gratuite e su prenotazione (<https://www.diyticket.it/festivals/390/un-a-mole-di-colombe-2023>), saranno condotte da una Sommelier professionista, un produttore di vino e dai Maestri pasticceri così da offrire al pubblico il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe. E a proposito di vino: il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso allestirà 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. Una sorta di tutorial su come tutti i vini a base di uva brachetto coltivata e vinificata tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano perfetti da sorseggiare con una fetta del dolce pasquale. Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale": il ricavato verrà distribuito tra le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 9712





Pasticceri in gara a Torino per la migliore Colomba

Il 25 e 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte arriva Una mole di colombe con artigiani pasticceri e fornai d'Italia a proporre il famoso dolce di Pasqua. Si potrà degustare e acquistare una selezione di produzioni artigianali

22 febbraio 2023 | 10:03

Con l'arrivo della Primavera arrivano anche... le **colombe**. Il **25 e il 26**

marzo torna, infatti, la 5ª edizione di "Una Mole di Colombe". Nelle sale dell'**Hotel Principi di Piemonte**, a **Torino**, oltre **150 colombe tradizionali e creative** saranno presentate da 25 maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Due categorie in sfida: la classica e la creativa

Espressione di tutte le regioni d'Italia, i maestri del lievito madre si sfideranno su **due versioni del tradizionale dolce della Pasqua**. La **colomba classica**, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche **nel suo abito creativo**, cucito su misura da ogni maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30 euro al kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Colomba artigianale: mercato in crescita

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua »Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati - dichiara il presidente di Conpait **Angelo Musolino - Piacciono le specialità gourmet e i marchi "artigianali"**, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua».

Una Mole di Colombe

A Torino, nella cornice dell'Hotel Principi di Piemonte,
la rassegna sui migliori lievitati di Pasqua.

Di Danilo Ascani



A Torino c'è un evento davvero goloso: nel weekend di sabato **25** e domenica **26 marzo**, negli eleganti saloni dell'Hotel Principi di Piemonte, venticinque maestri pasticceri e alcuni tra i migliori fornai d'Italia si danno appuntamento per presentare al pubblico il **lievitato pasquale** per eccellenza, sia nella sua versione classica e artigianale che in quella creativa messa a punto con ingredienti insoliti. *Una Mole di Colombe*, questo il nome della mostra-mercato giunta alla sua quinta edizione, prevede **degustazioni** guidate in abbinamento con calici di Brachetto d'Acqui e Acqui docg rosé o rosso tra i mosaici dorati della sala Palazzo Madama. Ingresso singolo: 5 euro; ingresso coppia: 7 euro. Orario di apertura: dalle 10 alle 20. Info: www.unamoledi.it

SOCIAL, TRUFFE, BULLISMO... COME DIFENDERE I NOSTRI FIGLI DAI PERICOLI DEL WEB

GENITE

25-3-2023 N. 11
ITALIA



ILARY & BASTIAN



FOTO ESCLUSIVE

ADESSO NON SI NASCONDONO PIÙ



ABITI DA OSCAR

LA SFILATA DELLE STAR: 12 LOOK STREPITOSI



OMICIDIO DI SAMAN

IL SUO DESTINO DECISO DA UN BACIO

I MIGLIORI CONSIGLI PER UNA SPESA INTELLIGENTE



GIANNI AGNELLI

FOTO E RETROSCENA INEDITI A 20 ANNI DALLA MORTE

MILLY CARLUCCI

«SONO TIMIDA E IN SICURA MA IN TV MI TRASFORMO!»

LA CONDUTTRICE DEL CANTANTE MASCHERATO SI CONFESSA SENZA FILTRI: «GLI UOMINI SONO PIÙ FORTUNATI, ALLE DONNE NON È CONCESSO INVECCHIARE»

INTERVISTA E FOTO ESCLUSIVE





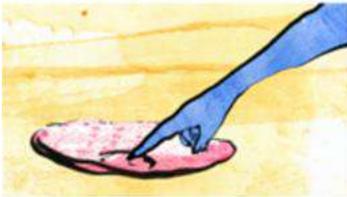
DOLCI BONTÀ A TORINO

SAPORI E SAPERI

*La maestria di pasticceri e fornai è di scena con **Una Mole di Colombe**, kermesse sui lievitati di Pasqua*

Nel fine settimana del 25 e 26 marzo a Torino c'è un appuntamento ghiotto. Nelle maestose sale dell'hotel Principi di Piemonte si ritrovano 25 maestri pasticceri e tra i migliori fornai d'Italia per presentare il lievitato pasquale per

eccellenza, sia nella sua versione classica e artigianale che in quella creativa con ingredienti insoliti. *Una Mole di Colombe*, questo il nome della mostra-mercato giunta alla sua quinta edizione, prevede degustazioni guidate in abbinamento con calici di Brachetto d'Acqui e Acqui docg rosé o rosso. Info: www.unamole.it



Il dito nel piatto

Tutti i sapori e i profumi della Colomba: agrumi, fragole, ciliegie, pesche, albicocche, pere, petali di rosa. E trionfa il cioccolato

21 MARZO 2023 | di *Marisa Fumagalli*



E' una gara fra pasticceri, piccoli e grandi, nel trovare i sapori e gli aromi più accattivanti per la preparazione del dolce-simbolo della Pasqua: la Colomba. Ce n'è per tutti i gusti. Nell'impasto domina la frutta di ogni tipo, e ci sono perfino i fiori. (Si vedano la Colomba Rosa e Fico d'India di

Nicola Fiasconaro che sceglie i petali della rosa mediterranea, come tributo alla sua Sicilia; la Bria Colomba Rosae della Pasticceria toscana Bonci; la Colomba di montagna di Matteo Sormani al profumo di fieno). Le proposte sono numerose, selezionarle non è facile. Qui di seguito un piccolo campionario, che rende l'idea del vivace mondo della pasticceria della Festa di Resurrezione. Da Nord a Sud. Non solo frutta e fiori, anche il cioccolato è in pole position. Questa è la scelta decisa della storica azienda Vergani (milanese) che, fra le varie "ricette", punta sul cioccolato per la sua linea gourmet: Colomba Pere e Cioccolato, Colomba al Cioccolato Domori, Colomba ai Tre Cioccolati, Colomba Caramello Salato e Gocce di Cioccolato Bianco. Seguita (in parte) dalla già citata pasticceria Bonci di Montevarchi (Arezzo), che per la sua Bria Colomba schiera sette varianti. Gusti decisi e forti: Rum e Cioccolato fondente, Mokbanero, Pere e Cioccolato, Zagara e fiori d'arancio (anche qui il liquore). E poi la Colomba al Limoncello, la Pesca e Vino Rosso, la Colomba Rosae (bagno di rosolio di rose). Insiste con il cioccolato Fabrizio Galla (secondo posto e miglior pralina alla World Chocolate Masters di Parigi 2006) di San Sebastiano da Po/Torino ma ora anche a Milano in via Matteotti 11. Citiamo la Colomba al Cioccolato extra fondente 70% e vaniglia di Tahiti. Si allineano al cioccolato anche i ragazzi di San Patignano (foto), sostituendo nella Classica i canditi con generosa dose di cioccolato al latte e fondente. (Acquisti su <https://shop.sanpatignano.org/>). Passiamo a Nord Est per raggiungere Arzignano (Vicenza) dove si trova Olivieri 1882. Nicola Olivieri punta soprattutto sugli agrumi con le sue proposte pasquali: Colomba Limone e Vaniglia, Colomba Arancia, Mandarino e Cardamomo, Colomba Limone, Pistacchi e Amarene.



Restando nell'area vicentina, Loison (a Costabissara dal 1938) si lascia incantare dalla Primavera per le Colombe pasquali 2023. Dice Dario Loison: "Sedotto da mia moglie Sonia, ecco le tre nuove proposte della collezione "Fiori". Peonie-Rose-Fiori di Pesco. Oltre alla Latta Limited Edition da collezionare, firmate Sonia Design". Per la stessa azienda si segnalano anche le Colombe agli agrumi di Sicilia: la Classica, tradizionale con arance, e la Mandarino, con uvetta e mandarino tardivo di Ciaculli. Restiamo sull'Isola per ritrovare Fiasconaro di Castelbuono (Palermo), nel Parco delle Madonie (Per inciso, Castelbuono, è candidata a diventare Città Creativa UNESCO per la gastronomia). Il viaggio sensoriale di Pasqua dell'azienda Fiasconaro comprende la Colomba Ciliegia e Fragolina ("Top Products Award" della VII edizione del Milano Marketing Festival/Foto in

alto), la Colomba Rosa e Fico d'India, la Colomba Marron Noir, che suggella il gemellaggio tra Sicilia e Piemonte. E da Raffadali (Agrigento) Di Stefano/Tradizioni Siciliane valorizza la sua terra con la Colomba all'uva passa di Pantelleria. Siamo ancora "idealmente" al Sud, in Campania, dove viene preparata la Colomba di Hausbrandt (storico marchio triestino del Caffè, dal 1892) che si affida al noto Maestro pasticcere Sal De Riso (Maiori/Salerno), il quale "firma" la "Fior di Mandorla Albicocca e Vaniglia". Ancora: le scelte di ParlaComeMangi (bottega di Rapallo www.parlacomemangi.com), che, con stile effervescente, segnala quattro prodotti per la Pasqua 2023: 1- le Colombe di Vincenzo Tiri ("giovane e lucano"), fra le quali spicca la novità: Colomba con Marzapane, Amarena e Limone. 2 – le Colombe di Maurizio Bonanomi (Pasticceria Merlo di Pioltello/Mi): Tradizionale, con le Albicocche semicandite, al Cioccolato fondente. 3 – le Colombe di Simone de Feo da Reggio Emilia ("astro nascente"): la Classica e la Tiramisù. 4 – Claudio Gatti ("il leggendario") di Tabiano Terme (Parma): Classica e Ai Grani Antichi (con l'orzo e il grano dei miracoli"). La competizione, infine: il 25 e il 26 marzo, a Torino (Hotel Principi di Piemonte) si tiene il concorso "Una Mole di Colombe". Uno dei concorrenti è lo chef Matteo Sormani che piazza la "Colomba di montagna", preparata a Riale in Val Formazza (1800 metri). Due versioni, tradizionale e creativa. La seconda è un'esplosione di profumi di montagna grazie all'infusione di fieno locale mescolato all'impasto che regala intriganti note floreali.



Una Mole di Colombe 2023: a Torino la kermesse più dolce di primavera



Andrà in scena il 25 e 26 marzo a Torino Una Mole di Colombe 2023, la kermesse, giunta alla sua V edizione, dedicata al dolce lievitato di Pasqua con degustazioni libere di oltre 150 referenze, tradizionali e creative.

Nell'aria il profumo di Primavera diventa più intenso giorno dopo giorno. I prati hanno già sostituito la coltre di brina con variopinti fiori e sugli alberi di pesco fanno bella mostra di sé le prime gemme, preludio di succosi frutti. Non solo polline però, con la brezza si sta spargendo tra le vie delle città anche l'aroma dei dolci di Pasqua, ormai alle porte. Soprattutto a Torino dove si prepara ad andare in scena **Una Mole di Colombe 2023**.

Giunta alla sua quinta edizione, la kermesse dedicata al grande lievitato di primavera andrà in scena, il 25 e 26 marzo, negli spazi dell'Hotel Principi di Piemonte. Ben 25 saranno i pasticceri e fornai presenti, provenienti da tutte le regioni della Penisola, con oltre 150 Colombe artigianali, tradizionali e creative, disponibili all'assaggio.

Non mancherà poi il tradizionale concorso che vedrà i Mestri sfidarsi in due categorie, Miglior Colomba Tradizionale e Miglior Colomba Creativa, che lo scorso anno ha visto sul gradino più alto del podio rispettivamente la Pasticceria Emula di San Vito dei Normanni e il Fornaio Grano di Santena.

Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.



Gli eventi

Una Mole di Colombe 2023 sarà dunque una golosa occasione per avvicinare il grande pubblico all'alta pasticceria di qualità. Ma sarà anche un'opportunità per conoscere da vicino i grandi Mestri dell'arte dolciaria.

Non solo. Attraverso il ricco calendario di appuntamenti, i partecipanti potranno conoscere anche i migliori abbinamenti con il vino. Le "Degustazioni guidate experience", infatti, completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

Grazie alla collaborazione con Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, a Palazzo Madama saranno organizzate delle masterclass sul corretto pairing di questi preziosi vini. «Ogni produttore di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta» dichiarano i responsabili del consorzio.

Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa. 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di “Bar solidale”, grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Info utili

Una Mole di Colombe 2023

Dove: Hotel Principi di Piemonte, Torino

Quando: 25 e 26 marzo

Orari: 10:00-20:00

Biglietti: ingresso singolo 5 euro, ingresso di coppia 7 euro

[Sito](#)



25 – 26 MARZO – A Torino arriva “Una Mole di Colombe” con Artigiani Pasticceri e Fornai d’Italia a proporre il Famoso Dolce di Pasqua

20 Marzo 2023 [Alessandra Bagini](#) [Lascia un commento](#)



Riceviamo e volentieri pubblichiamo

Il 25 e il 26 marzo torna la **V edizione di “Una Mole di Colombe”**. Nelle sale dell’Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d’Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d’Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticciere esaltando l’identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Quest’anno, il pubblico avrà l’occasione di scoprire il mondo dell’alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le “Degustazioni guidate experience”, completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

E a proposito di vino, da segnalare tra le novità di questa edizione la collaborazione della società organizzatrice Dettagli Eventi con il Consorzio Vini d’Aqui, che tutela il Brachetto d’Aqui, l’Acqui docg Rosé e l’Acqui Rosso e che allestirà nella sala Palazzo Madama 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. «Ogni produttore di Brachetto d’Aqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta» fanno

sapere dal Consorzio. Insomma quello organizzato per l'edizione 2023 di Una Mole di Colombe sarà un vero tutorial su come il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano l'abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale.

Altra partner della V edizione di Una Mole di Colombe sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce per l'Italia i prodotti di Floribis: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile e unico bouquet determina l'unicità dell'aroma nei grandi lievitati e in tutti gli ambiti in cui viene utilizzata, il mondo della vaniglia ha raggiunto così le massime vette della qualità.

Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale", grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30€ al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua. "Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative,

farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati” dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino. “Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell’anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l’antica tradizione strettamente legata alla Pasqua.”

Hotel Principi di Piemonte

via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino

25-26 marzo, h. 9– 19

Biglietti: singolo 5,00 €; coppia 7,00 €

Acquisto online consigliato e prioritario tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso desiderata.

Ufficio Stampa Duepunti

Corso Federico Sclopis 6, Torino

+39 011 19706371 | +39 335 6505656

carbone@duepuntas.it, ufficiostampa@duepuntas.it, www.duepuntas.it





AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Torna Una Mole di Colombe. Intervista a Laura Severi: “L’artigianato è un valore”

(Agen Food) – Torino, 17 mar. – di **Olga Iembo** – Pasqua si avvicina e, con essa, arriva la stagione di quel dolce soffice che dagli anni Trenta si posa tradizionalmente sulle tavole degli italiani. La “colomba” è sinonimo di bontà ma anche di golosità e, ogni anno di più, anche di ricerca, innovazione e, nella sua versione artigianale, di eccellenza dei vari territori di cui esalta prodotti tipici e genuini.

Che siano mandorle o nocciole croccanti, pistacchi gustosi, frutta invitante, miele odoroso, o burro delicato, insieme agli altri ingredienti sapientemente uniti all’inconfondibile base di questo lievitato così ricercato, il comun denominatore è lo stesso, prodotti e procedure esclusivamente artigianali, rigorosamente sani, unicamente buoni.

Proprio da qui nasce l’idea di “Una mole di Colombe” che, facendo seguito alla manifestazione madre “Una Mole di Panettoni”, porta a Torino l’alta pasticceria di artigiani che arrivano da tutta Italia per esporre in una vetrina speciale loro dedicata il frutto del proprio amato lavoro.

E' una delle titolari della società Dettagli Eventi organizzatrice del contest, Laura Severi, a far comprendere il senso dell'iniziativa, spiegando che l'artigianato è un valore, in quanto rappresenta un territorio, lo promuove, ne diffonde cultura e caratteristiche e, non meno importante, fa emergere professionisti del settore che dovrebbero essere maggiormente tutelati ed esaltati.

Una mission per una "Mole di Colombe", con cui ci si prende cura di un prodotto che è arrivato a conquistarsi una notevole fetta del mercato, dal momento che la colomba artigianale ha segnato quest'anno un "+ 10%", con un budget per le versioni creative, farcite o ricoperte, che nel 2022 è aumentato del 53%.

"Una Mole di Colombe" vuole essere la porta di accesso a un mondo di idee, ma soprattutto sapori e conoscenze, in cui quest'anno il sentiero sarà tracciato attraverso le "Degustazioni guidate experience" condotte da una sommelier professionista, un produttore di vino e dai maestri pasticceri, per far vivere agli ospiti un viaggio nel gusto dei deliziosi lievitati abbinati al calice di vino più appropriato.

Il 25 e 26 marzo, allora, nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia, selezionati soltanto fra 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.

Signora Severi, è in arrivo la V edizione di "Una mole di Colombe". Qual è l'idea da cui è nata l'iniziativa?

"Tutto è cominciato a Palazzo Cavour nel dicembre 2012, con la prima edizione di Una Mole di Panettoni. Visto il successo dell'iniziativa e il crescente gradimento del pubblico per 'i lievitati' d'eccellenza, abbiamo pensato di organizzarne una dedicata alle colombe, un dolce in costante crescita di vendite".

Il successo della manifestazione è una grande soddisfazione per voi, quali effetti positivi produce per gli artigiani partecipanti?

"La manifestazione dà molta visibilità agli espositori, anche perché è supportata da una campagna di comunicazione su tutti i media e sui social. Consente agli artigiani che non hanno rivenditori di incontrare un pubblico nuovo. Quelli che partecipano sempre alla manifestazione hanno clienti affezionati che vengono di persona in quanto trovano prezzi inferiori a quelli dei negozi e non gravati dai costi di spedizione".

Da tanti anni vi impegnate per sostenere la produzione artigianale "made in Italy". Quale valore strategico ha tale produzione con prodotti locali per i territori di appartenenza?

"Ha un valore significativo, perché panettoni e colombe rappresentano un territorio, utilizzano i prodotti locali. Ad esempio, il panettone campano con le mele Annurca, quello siciliano con le fragoline di bosco".

La sua lunga esperienza le ha mostrato che è possibile coniugare efficacemente tradizione e innovazione, o con il passare del tempo si rischia che la seconda finisca per annullare la prima?

“Ci sono due scuole di pensiero: gli appassionati del prodotto tradizionale e quelli più aperti alle novità. Due tipi di clientela che non cambiano idea e che difficilmente si possono mescolare”.

Dalla Confederazione Pasticceri Italiani, ConPait, è stato spiegato che “Il mercato della colomba artigianale quest’anno è cresciuto del 10% e che i consumatori apprezzano soprattutto i prodotti provenienti da filiere tradizionali e realizzate con ingredienti 100% italiani. Alla luce di ciò, quanto è ancor più preoccupante il fenomeno del falso made in Italy e come si deve contrastare?

“Più che il falso made in Italy è da contrastare il falso “prodotto naturale”. La dicitura “artigianale” non garantisce l’eccellenza di alta pasticceria, che è quella che presentiamo a Una Mole di Colombe. Bisogna sempre leggere l’etichetta e verificare che non ci siano conservanti.

... avete altri progetti in cantiere?

“Abbiamo due progetti in fase di elaborazione, sempre nell’ambito dei lievitati. Uno manterrà il format di ‘una mole di...’, l’altro sarà diverso”.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

UNA MOLE DI Colombe

25 e 26 Marzo 2023
Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10:00 - 20:00

5° EDIZIONE CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

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

Acquista il tuo Ticket su www.unamoleli.it
- Ingresso singolo **5,00 €**
- Ingresso coppia **7,00 €**

MAIN SPONSOR: **Bd'A**
SPONSOR: **TOSINATURA**
MEDIA PARTNER: **Italia a Tavola**
CHARITY PARTNER: **1.caffè**

PATROCINIO: **ASCOM**, **Torino 25**, **dettagli**

Il 25 e 26 marzo arriva a Torino “Una mole di colombe”

(Agen Food) – Torino, 21 feb. – Il 25 e il 26 marzo torna la V edizione di “Una Mole di Colombe”. Nelle sale dell’Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d’Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d’Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticcere esaltando l’identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Quest’anno, il pubblico avrà l’occasione di scoprire il mondo dell’alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le “Degustazioni guidate experience”, completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e

dai Maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

Il pubblico potrà degustare e acquistare l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, ConPalt, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua.

“Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati” dichiara il Presidente di ConPalt Angelo Musolino.

“Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua.”

Il 25 e 26 marzo a Torino arriva Una mole di colombe



15 Febbraio 2023

By Redazione

Il 25 e il 26 marzo torna la V edizione di “Una Mole di Colombe”. Nelle sale dell’Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d’Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d’Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticciere esaltando l’identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Quest’anno, il pubblico avrà l’occasione di scoprire il mondo dell’alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le “Degustazioni guidate experience”, completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri per offrire agli

spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

E a proposito di vino, da segnalare tra le novità di questa edizione la collaborazione della società organizzatrice Dettagli Eventi con il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso e che allestirà nella sala Palazzo Madama 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. «Ogni produttore di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta» fanno sapere dal Consorzio. Insomma quello organizzato per l'edizione 2023 di Una Mole di Colombe sarà un vero tutorial su come il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso, tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano l'abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale.

Altra partner della V edizione di Una Mole di Colombe sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce per l'Italia i prodotti di Floribis: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile e unico bouquet determina l'unicità dell'aroma nei grandi lievitati e in tutti gli ambiti in cui viene utilizzata, il mondo della vaniglia ha raggiunto così le massime vette della qualità.

Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale", grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30€ al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua. "Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati" dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino. "Piacciono le specialità gourmet e i marchi "artigianali", talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua

#Turismo del Gusto

Una Mole di Colombe

Il 25 e 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte a Torino



Si potrà degustare e acquistare una selezione di produzioni artigianali fra tradizione e creatività in abbinamento al Brachetto d'Acqui e all'Acqui docg Rosé

Il 25 e il 26 marzo torna la V edizione di “Una Mole di Colombe”. Nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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. Espressione di tutte le regioni d'Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua. “Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il

43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati" dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino. "Piacciono le specialità gourmet e i marchi "artigianali", talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua."

Torino attende Una Mole di Colombe

Il 25 e 26 marzo l'Hotel Principi di Piemonte ospita Una Mole di Colombe, dedicata ai lievitati pasquali

20 Febbraio 2023



Torino attende oltre 150 colombe tradizionali e creative, create da 25 pasticceri e fornai di tutta Italia, per la 5^a edizione di **Una Mole di Colombe**, esposizione con degustazioni guidate aperte al pubblico, in programma il **25 e 26 marzo** all'Hotel Principi di Piemonte. Non solo la classica con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocchie armelline, che resta la più venduta (contribuendo alla crescita del 10% quest'anno del mercato di riferimento), ma anche la creativa, in versione farcita o ricoperta, grazie alle quali il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati. Come spiega **Angelo Musolino**, presidente Conpait, "piacciono le specialità *gourmet* e i marchi artigianali con ingredienti 100% italiani". Gli artigiani selezionati si attengono all'utilizzo di lievito madre e all'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Ogni preparazione avrà anche il suo abbinamento proposto dai produttori di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso (del Consorzio Vini d'Acqui). E torna l'iniziativa *Bar solidale*, con il ricavato a favore delle no profit sostenute nel 2023 dalla Onlus fondata da Luca Argentero. www.unamole.it/event-details



UNA  MOLE DI
Colombe

25 e 26 Marzo 2023
Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10:00 - 20:00

5° EDIZIONE

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

CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

PATROCINIO

MAIN SPONSOR



CHARITY PARTNER





Una Mole di Colombe a Torino



Si prospetta un **weekend** all'insegna della dolcezza pasquale quello di **sabato 25 e domenica 26 marzo 2023**, perché l'inizio della Primavera ripropone a **Torino** l'evento **Una Mole di Colombe**, un vero concorso all'insegna del gusto che segue da prassi **Una Mole di Panettoni** di scena alla fine del novembre passato.

Dopo le precedenti quattro, anche questa attesissima **5a edizione** firmata **Laura Severi e Matilde Sclopis di Salerano** - fondatrici dell'agenzia **Dettagli** votata alla valorizzazione della **produzione artigianale Made in Italy** - celebra un lievitato di somma eccellenza, la **colomba**, e lo fa all'**Hotel Principi di Piemonte**, una prestigiosa location a cinque stelle tra le più famose e blasonate presenti in terra sabauda.

Per due giorni tale sede si costituisce tempio della **pasticceria italiana**, dando appuntamento ai migliori professionisti dell'**arte dolciaria** per arricchire con morbide e soffici bontà le tavole dell'imminente **Pasqua**. In gara si sfidano maestri e talenti del comparto italiano, che si cimenteranno nella realizzazione di **colombe artigianali** nella duplice versione **tradizionale e creativa**, categorie nelle quali verranno ammessi solamente **lievitati con lievito madre**, epurati da mono e digliceridi, senza conservanti né emulsionanti e additivi chimici non naturali.

L'accesso alla kermesse permetterà agli amanti della materia di prender parte a una **libera degustazione** e, in via del tutto gratuita, alle **Masterclass** organizzate e tenute dal **Consorzio Bd'A - Brachetto D'Acqui DOCG**, sponsor ufficiale di *Una Mole di Colombe* insieme a **Tosinatura**. Intitolate "**Il Brachetto d'Acqui vola con la Colomba artigianale**", verteranno su tasting guidati che mettono in stretta connessione vino e colombe tramite un equilibrato abbinamento. Ogni classe ha una capienza di 25 posti e una durata di 50 minuti a cominciare dalle ore 11 di sabato 25 marzo. Ciascuna Masterclass si terrà nella **sala Palazzo Madama**, 2° piano dell'hotel.

Possibilità di **acquistare i prodotti** protagonisti della manifestazione al costo di € 30 al kg.

Informazioni utili, date e orari di Una Mole di Colombe

Nome: Una Mole di Colombe

Dove: Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti 15, Torino.

Date: 25-26 marzo 2023.

Orari: apertura dalle ore 10 alle 20; masterclass ore 11 - 12:30 - 14:30 - 16 - 17:30.

Biglietto: ingresso singolo € 7, in coppia € 5.

Tipologia: concorso dolciario.

Modalità di prenotazione: acquista il tuo biglietto su www.unamoledi.it o contatta il call center dedicato al tel. 06/0406 - info@dettaglieventi.it (resta comunque disponibile la biglietteria in loco); per informazioni contattare l'agenzia Dettagli SAS inviando una mail a

unamoledipanettoni@gmail.com

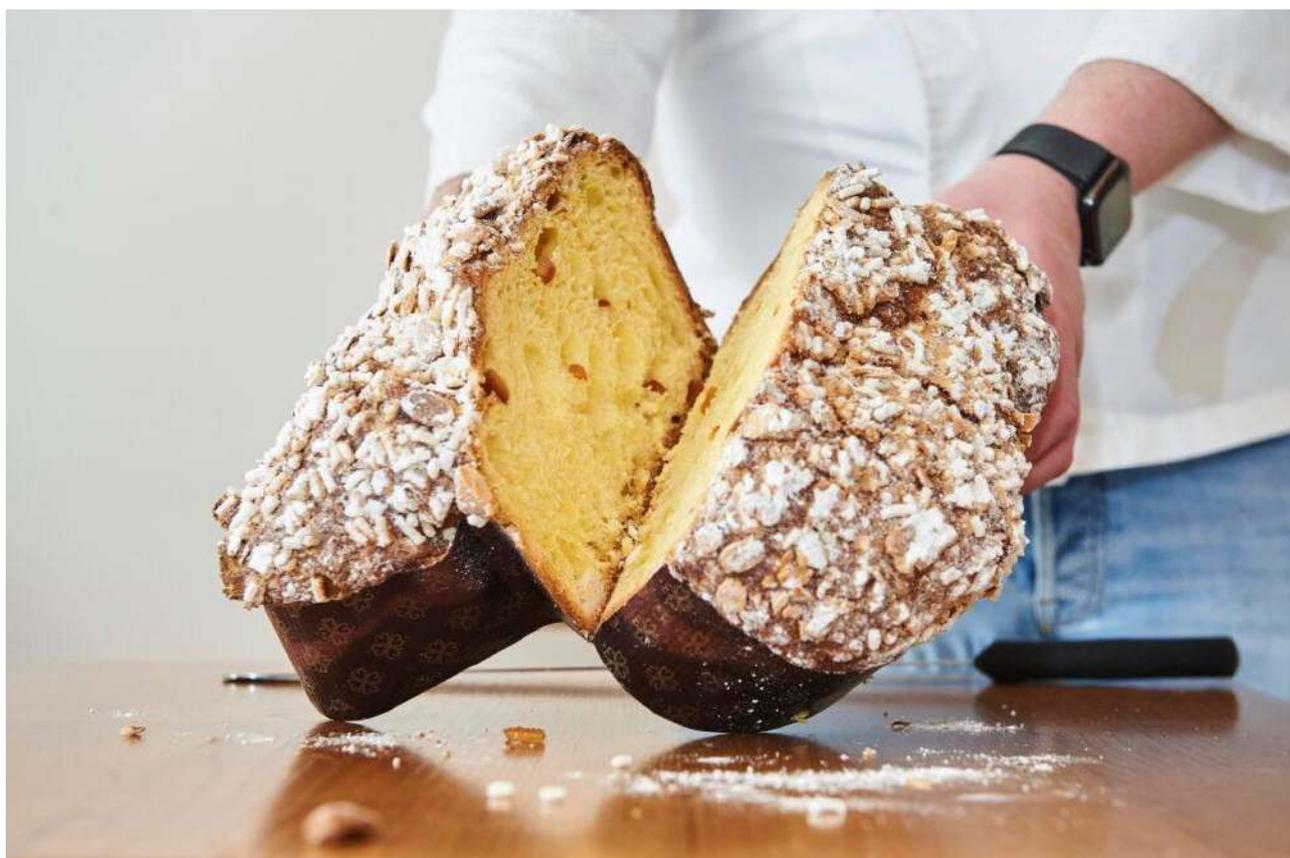
Come arrivare

Dalla stazione Porta Nuova l'Hotel Principi di Piemonte dista appena 450 metri, ovvero 5 minuti a piedi, basta attraversare Piazza Carlo Felice, proseguire per Via Roma, voltare a destra in via Gramsci e subito a sinistra in via Gobetti.



Una Mole di Colombe: il dolce di Pasqua in mostra il 25 e 26 marzo

by [max](#)



*Torna per la sua quinta edizione “**Una Mole di Colombe**”: nelle sale dell’Hotel Principi di Piemonte a Torino 25 maestri pasticciere tra i migliori d’Italia presenteranno le loro versioni del famoso dolce di Pasqua.*

In degustazione oltre 150 colombe, tradizionali e creative, in abbinamento con Brachetto d'Acqui e Acqui docg Rosè.

Una Mole di Colombe, torna il 25 ed il 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte di Torino

Nelle sale dell'**Hotel Principi di Piemonte** di Torino torna il **25 ed il 26 marzo "Una Mole di Colombe"**: una magnifica vetrina dove 25 maestri pasticceri di tutta Italia si sfideranno a colpi di ...dolce di Pasqua, proponendo in degustazione **oltre 150 colombe**. La manifestazione è curata da **Dettagli Eventi**, che ha selezionato soltanto gli artigiani migliori che utilizzano nelle loro produzioni alcune semplici ma rigorose regole di qualità: stop quindi all'utilizzo di conservanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati ed uso esclusivamente di **lievito madre**.

I maestri artigiani si misureranno su due versioni del famoso dolce pasquale: la versione "**classica**" preparata con ingredienti e procedimenti tradizionali e rigorosamente artigianali e la versione "**creativa**" che ogni artigiano – in gara ci saranno maestri pasticceri da tutte le regioni italiane – preparerà esaltando identità e prodotti dei territori di provenienza.

Un viaggio unico nel mondo dell'**alta pasticceria italiana** per imparare a conoscerne tradizioni e novità, ma anche abbinamenti: quest'anno infatti le "**Degustazioni guidate Experience**" – gratuite e su prenotazione – permetteranno di conoscere il perfetto abbinamento tra vino e colomba pasquale grazie alla guida esperta di un Produttore di vino e da una Sommelier professionista.

Un mercato in crescita

Il mercato della colomba artigianale mostra segni decisi di crescita e registra **un + 10%** in quest'anno: sono le versioni creative di questo dolce a stimolare la curiosità dei consumatori ed attrarre nuovi clienti: "*Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati*" **dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino**. "*Piacciono le specialità gourmet e i marchi "artigianali", talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua.*

Tra le novità: l'abbinamento con i vini

Tra le novità di questa quinta edizione c'è sicuramente la collaborazione tra società organizzatrice Dettagli Eventi e il consorzio Vini D'Acqui. Il consorzio

– che tutela Brachetto d’Acqui, l’Acqui docg Rosè e Acqui Rosso si occuperà di allestire 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. “Ogni produttore di Brachetto d’Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta” fanno sapere dal Consorzio.

L’idea è quella di mostrare come Brachetto d’Acqui, l’Acqui docg Rosé e l’Acqui Rosso – tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata tra le aree di Acqui Terme e l’Astigiano – siano l’abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale.

Altra partner della V edizione di Una Mole di Colombe sarà **TosiNatura**, che ha selezionato e distribuisce per l’Italia i prodotti di Floribis: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile e unico bouquet è ingrediente in grado di determinare l’unicità dell’aroma nei grandi lievitati.

Non mancherà l’aspetto solidale della manifestazione: con il servizio di “Bar Solidale” sarà presente **1 Caffè Onlus**, in collaborazione con **Bialetti ed Acqua Valmora**: il ricavato andrà a beneficio delle 52 realtà no profit sostenute dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30€ al Kg l’elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Sta per tornare Una Mole di Colombe – Appuntamento all'Hotel Principi di Piemonte il 25 e 26 marzo

DI [IERIOGGIDOMANI](#) · 5 MARZO 2023



Si avvicina la quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, esposizione organizzata da Dettagli Eventi, in programma il 25 e 26 marzo all'Hotel Principi di Piemonte (via Gobetti 15; ore 9-19). Dal Piemonte alla Puglia, dal Veneto alla Campania, dalla Liguria alla Sicilia, **venticinque maestri lievitisti** di tutte le regioni porteranno nella prima capitale d'Italia le loro creazioni. Non solo

la **classica colomba** con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline, che, come spiega **Angelo Musolino**, presidente di **Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani)**, resta la più venduta “contribuendo alla crescita del 10% quest’anno del mercato di riferimento”, ma anche la creativa, in versione farcita o ricoperta, “grazie alle quali il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati”. Sottolinea ancora Musolino: “Piacciono le **specialità gourmet** e i marchi artigianali con ingredienti 100% italiani”.



“Una Mole di Colombe” anche quest’anno si conferma una delle manifestazioni che aprono il carosello di eventi italiani legati al dolce pasquale, nel segno dell’artigianalità. Durante la due giorni all’insegna del gusto, [i maestri lievitisti e pasticceri](#) selezionati da Dettagli Eventi si sfideranno attenendosi all’utilizzo di **lievito madre** e all’esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Ogni preparazione avrà anche il suo abbinamento proposto dai **produttori di Brachetto d’Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso** (del **Consorzio Vini d’Acqui**). Altro partner di “Una Mole di Colombe” 2023 sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce per l’Italia i prodotti di **Floribis**: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar.

Torna inoltre l'iniziativa **"Bar solidale"**, con il ricavato a favore delle no profit sostenute nel 2023 dalla Onlus fondata da Luca Argentero. Anche quest'anno il concorso dedicato ai grandi lievitati della Pasqua premierà le colombe nelle due categorie di "tradizionale" e "creativa". I vincitori, scelti da una giuria di esperti del settore tra cui un uditore sorteggiato tra i 25 lievitisti presenti alla manifestazione, saranno proclamati domenica 26 marzo.



Dalla “Slow Wine Fair” a Bologna all’“Anteprima del Chiaretto di Bardolino” a Lazise, gli eventi

L’“Anteprima Colline Teramane”, gli eventi “Off” del “Salone del Vino di Torino”, l’“Italian Taste Summit” e i 20 anni dei Viticoltori di Castellina

BOLOGNA, 21 FEBBRAIO 2023, ORE 13:33

Aspettando “Corvina Manifesto - L’Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023” a Lazise, con il debutto della nuova annata del vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda, e l’“Anteprima Colline Teramane 2023” a Teramo, per assaggiare le Denominazioni Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg, con le quali prosegue la lunga stagione delle “Anteprime” del vino italiano, **nell’agenda degli eventi segnalati da WineNews** sono i vini buoni, puliti e giusti a raccontarsi alla “Slow Wine Fair 2023” a BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food e le cantine di tutto il mondo della Slow Wine Coalition, che condividono nuovi orizzonti, sfide comuni e obiettivi futuri, riuniti per affrontare insieme il dibattito sulla crisi climatica, scambiarsi idee e buone pratiche produttive, e per farsi portavoce delle necessità di chi lavora già nel rispetto della terra e della sua biodiversità. Eventi tra i quali, a Torino inizia gli appuntamenti “Off” in tutta la città aspettando il nuovo “Salone del Vino di Torino”, mentre i produttori delle Langhe, con la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, sono protagonisti con “Il Barolo a Palazzo Barolo”; a Milano Altemasi si racconta con i suoi Trentodoc al Museo Bagatti Valsecchi con “In arte Veritas”, mentre “Italian Taste Summit”, format 100% improntato al business e all’export, fa incontrare le aziende del vino italiano con buyer e operatori di tutto il mondo al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni; alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della “Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”, si degustano le nuove annate della Vernaccia; a Roma l’Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti festeggia i suoi primi 20 anni, e nasce la prima edizione del

progetto "Arte a San Leonardo"; da Menfi a Verona, parte il "Mandraroads" di Mandrarossa, viaggio on the roads che porta i vini siciliani e i social wine lovers "Mandrambassador" al "Vinitaly". Intanto il Carnevale di Venezia, il più famoso al mondo, si chiude oggi "Martedì Grasso" con un "brindisi mascherato" con il Prosecco Doc sul Canal Grande.

A Milano, in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) va in scena "**In arte Veritas**", un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento. E dopo i vini di Rocca di Frassinello e Donnafugata, sarà la volta di Altemasi e dei suoi Trentodoc (1 marzo), con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. Dal 10 al 12 marzo, in Piazza Città di Lombardia, sempre a Milano, torna "**Milano in Vino + Wine & Sound**", la mostra-mercato dedicata al vino di qualità organizzata da Arte del Vino con etichette e produttori da tutta Italia per dare ai wine lovers la possibilità di conoscere piccole e grandi realtà della vitivinicoltura nostrana direttamente dai produttori, oltre 40 aziende per 300 etichette, senza muoversi dalla città, accanto a masterclass tenute da professionisti Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino con Nord e Sud a confronto, bollicine, rossi e bianchi italiani, e alcune delle realtà che hanno fatto e fanno la storia del vino: da Marchesi Antinori a Masi, da Donnafugata ad Argiolas, da Bellavista a Ferrari per le bollicine. Il tutto accompagnato dalla degustazione musicale del vino grazie ad esibizioni dal vivo che amplificheranno emozioni, ricordi e atmosfere. Il 13 marzo è **l'Union des Gens de Métier**, nata alla fine del secolo scorso quando, in un pranzo tra viticoltori al ristorante di Alain Passard (chef oggi de L'Arpège di Parigi, tre stelle Michelin), Didier Dagueneau, grande vignaiolo della Loira, lancia l'idea di riunire uomini dal profilo singolare, legati al mondo della fermentazione e uniti dalla passione, dalla curiosità, dall'approccio naturale alla cultura e all'ambiente, ma soprattutto dall'amicizia (tra i primi ad abbracciare la proposta Alois Lageder, grande produttore altoatesino, e il "filosofo agrario" Rainer Zierock), a tornare in Italia per una degustazione d'eccezione per operatori del settore, a Milano, all'Hotel Principe di Savoia. Protagonisti vigneron che, con i loro vini, rappresentano le diverse Aoc francesi, e attualmente fanno parte dell'Union 23 produttori, tra cui gli unici italiani sono Aldo e Milena Vaira di G.D. Vajra. Il Consorzio del Monte Veronese porta i prodotti "vulcanici" di **"Heva-Heroes of Europe: Volcanic**

Agriculture, progetto di promozione e valorizzazione finanziato dall'Unione Europea che vede la collaborazione di Italia e Grecia e, più nello specifico, dei Consorzi vinicoli italiani del Soave, del Lessini Durello, del Consorzio greco Union of Santorini Cooperatives - Santo Wines e del Consorzio veneto del formaggio Monte Veronese, a **TuttoFood**, dall'8 all'11 maggio a Rho Fiera Milano, nella fiera b2b punto di riferimento per gli operatori dell'intero sistema agroalimentare. C'era una volta il gin, oggi ci sono "i" gin: centinaia di versioni diverse, semplici o customizzate, ma tutte nel segno dell'eccellenza made in Italy: potremmo sintetizzare così, prendendo ad esempio la punta di diamante del settore, il vero e proprio boom che sta vivendo il mondo dei distillati nel nostro Paese, che vede proliferare, da Nord a Sud, una miriade di piccole realtà artigianali, e dopo "Spirito Autoctono", la Guida dedicata al mondo dei liquori, edita dal Touring Club (esce a marzo 2023), torna, per il secondo anno, **Distillo Expo**, la prima fiera italiana delle piccole distillerie, nello Spazio Antologico di East End Studios a Milano, il 16 e 17 maggio. Sempre a Milano, dal 20 al 22 maggio torna **Best Wine Stars**, edizione n. 4 dell'evento degustazione di vini e distillati ideato da Prodes Italia srl al Palazzo del Ghiaccio con oltre 200 aziende selezionate, le masterclass, in collaborazione con la sommelier e wine writer Adua Villa, la novità di un'area bio, interamente dedicata alle aziende che hanno fatto della sostenibilità la loro mission, e, come da tradizione, i "Best Wine Stars Awards", e il "Premio Landini" in partnership con il Gruppo Argo Tractors. Spostandosi da Milano, dal 24 al 26 febbraio al Grand Hotel Villa Torretta Curio Collection by Hilton a Sesto San Giovanni, torna l'**Italian Taste Summit**, edizione n. 7 del format 100% improntato al business e all'export che connette una selezione di aziende vitivinicole italiane con buyers e operatori del settore provenienti da tutto il mondo (Usa, Canada, Russia, Giappone, Hong Kong, Emirati Arabi, Messico, Brasile, Germania, Belgio, Lussemburgo, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca, Francia, Polonia, Ungheria, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Svezia, Estonia, Kazakistan e Romania), decisi a scommettere ed investire in Italia, ideato dall'imprenditrice Joanna Miro, tra tasting, masterclass, workshop e serata di gala con Beppe Convertini, conduttore di "Linea Verde" su Ra1 con Peppone Calabrese, riservati a operatori e stampa di settore attorno al tema della formazione come strumento per affrontare con successo un mondo sempre più accelerato e per costruire una strategia di internazionalizzazione efficace. Le cantine? Nomi come Firriato, Badia a Coltibuono, Tenuta Trinoro e Cantina di Negrar, accanto a piccole e medie cantine familiari di alto valore come La Collina dei Ciliegi, Ronco del Gelso, Pietro Cassina, Surrau e Stefania Pepe. Il 14 marzo, invece, il Palafeste di Grumello del Monte, ospita 11 cantine - Caminella, Tenuta Castello di Grumello, Cornasella,

Tenuta Iris, Eligio Magri, La Collina, Le Corne, Pecis, Tenuta Casa Virginia, Tosca e Valba Vini - per conoscere in anteprima i vini, tutti di taglio bordolese della Doc Valcalepio, Doc Colleoni e Igt Bergamasca, e il loro territorio, a **“Vino En Primeur Bergamo”** (evento riservato, su invito), dove ci sarà anche una masterclass condotta dal wine educator e giornalista Filippo Bartolotta per scoprire più da vicino le peculiarità ambientali, climatiche e vitivinicole del territorio. Intanto, sono tornati gli **“Italian Talks”**, il **primo talk show promosso dal Consorzio Franciacorta ed ambientato in Franciacorta che racconta l'eccellenza italiana** su YouTube e in Podcast, nel quale il giornalista Dario Maltese accompagna gli ospiti in un percorso alla scoperta di diversi scenari, con Cathy La Torre (15 marzo), avvocato di successo, Roberto Palomba (14 aprile), architetto e designer di fama internazionale, Giorgia Surina, attrice e conduttrice radiofonica e televisiva (15 maggio), e Iginio Massari (15 giugno), grande pasticciere e personaggio televisivo e gastronomo italiano, tutti personaggi che rappresentano il made in Italy nel mondo e che raccontano da prospettive diverse cosa significa essere italiani, facendo emergere quelle idee, relative al proprio lavoro, che si sono rivelate vincenti e hanno consentito di trasformare la propria esperienza personale in una storia di successo.

Nella prima Capitale d'Italia, nasce il nuovo **“Salone del Vino di Torino”**, interamente dedicato ai vini piemontesi, dall'Alto Piemonte alla Val di Susa, dal pinerolese alle colline novaresi, dal Canavese all'Alto Monferrato, dall'Astigiano alle colline di Torino, Tortonesi e di Ovada, e al Cuneese, partendo dal cuore delle Langhe e del Roero ai territori della Val Bormida, per pubblico e addetti ai lavori (con la giornata dedicata il 6 marzo), promosso dalla Camera di commercio di Torino dal 4 al 6 marzo, con la città che diventa una grande cantina con oltre 250 produttori piemontesi in 4 luoghi-simbolo come il Museo del Risorgimento a Palazzo Carignano Patrimonio Unesco, che diventa la “Casa del Gambero Rosso” con una selezione di produttori piemontesi e 20 grandi cantine da tutta Italia, la Cavallerizza Reale sempre Patrimonio Unesco, con i Consorzi e le Enotecche Regionali di tutto il Piemonte oltre ai vini naturali in collaborazione con Go Wine e Fisar Torino, Palazzo Birago, sede della Camera di Commercio di Torino che diventa la “Dimora delle Grandi Masterclass” con Fisar Torino insieme alla Banca del Vino di Pollenzo, l'Onav di Torino, La Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa e più di 20 grandi cantine tra degustazioni orizzontali e verticali con grandi annate e i Cru più caratterizzanti del Piemonte e dell'Italia, & Palazzo Cisterna con le eccellenze di Torino Doc. E con più di 100 eventi diffusi, dal 28 febbraio al 6 marzo, per un calendario “Off” in oltre 60 location, e in cui i protagonisti sono i grandi ristoranti, le piole e le enoteche, i cocktail bar e i luoghi cult di Torino, con

artisti e scrittori, masterclass, cene, degustazioni e spettacoli, da San Salvario a Vanchiglia, dal Quadrilatero alle periferie. In particolare, dal 28 febbraio al 3 marzo le parole popolano la Libreria Bondoni con “Di Libri In Vino”, una rassegna in quattro tempi: quattro reading accompagnati alla degustazione di quattro cantine a ingresso gratuito, con ospiti Petunia Ollister, Francesco La Rocca, Enrico Remmert e Luca Ragagnin; ‘1 e il 2 marzo gli appuntamenti di Antipasti DiVini si diffondono in tutta Torino; il 2 marzo Go Wine presenta “La Notte dei Vini - Cantine d’Italia” con 20 aziende, provenienti da tutta Italia, selezionate dalla Guida “Cantine d’Italia”, presentate in anteprima al Salone con un wine tasting nella Sala Duecento del Museo Carpano di Eataly Lingotto, in abbinamento alle eccellenze gastronomiche della cucina di Eataly; il 3 marzo in collaborazione con l’Associazione F.e.a. è la “Notte Rossa Barbera” che porta nelle piole e nelle bocciofile musica e vino, con il Menù Notte Rossa Barbera, ispirato alla tradizione della Merenda Sinoira, e i vini di 16 produttori di Barbera; il 4 marzo il Circolo dei Lettori ospita la presentazione di “Alle radici del Barolo”, il volume edito da Slow Food Editore, in un incontro tra Lorenzo Tablino e Maria Cristina Oddero di Poderi e Cantine Oddero, moderati da Carlo Bogliotti, ad Slow Food Editore, e con degustazione di Barolo. Cuore pulsante dell’evento è “Wouse”, la wine-house del Salone a cura de Le Strade di Torino, dal 1 al 3 marzo nella sede di Combo che diventa una vera e propria casa per content-creator e giornalisti, uno spazio vivo, ricco di riflessioni, con degustazioni e talk, per conoscere più da vicino le realtà del territorio e raccontarne la storia, assaporando e conoscendo i prodotti e la filosofia dei grandi produttori piemontesi e ragionando insieme su alcuni dei temi più attuali legati all’enologia e alla terra, e dal 4 al 6 marzo alla Cavallerizza Reale che accoglie talk, degustazioni e dibattiti, e il 1 e il 2 marzo gli appuntamenti “100 days”: tre incontri e tre ristoranti al giorno, scelti tra i top e pop della guida “I Cento - Edt Editore” che, incontrano 12 produttori piemontesi. Nel weekend appuntamento anche con la “Vendemmia a Torino - Grapes in Town” e “Portici Divini”, mentre il 5 marzo, in occasione della #domenicalmuseo, la navetta gratuita “Degustibus”, partendo da Piazza Castello, arriverà a Villa della Regina. Il 25 febbraio, anche [la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa](#) fa ritorno a Torino con **“Il Barolo a Palazzo Barolo”**, una delle più importanti dimore nobiliari barocche della città, che fu la residenza degli ultimi Marchesi di Barolo, Carlo Tancredi Falletti e Giulia Colbert, alla cui lungimiranza e modernità è dovuta gran parte della fama e della fortuna del vino Barolo, e dove i produttori - da Poderi Luigi Einaudi a Sara Vezza, da Diego Morra a Dosio Vigneti, da F.lli Serio&Battista Borgogno a Moscone, tra gli altri - guidano i wine lovers in un viaggio alla scoperta del “Re dei Vini”, proponendo in degustazione Cru e annate differenti, accompagnati dalle eccellenze

agroalimentari delle Langhe, e si raccontano nei salotti-degustazione condotti dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio. **Il 25 e il 26 marzo in città torna anche “Una Mole di Colombe”, all’Hotel Principi di Piemonte, con oltre 150 colombe tradizionali e creative presentate da 25 maestri pasticceri e fornai del lievito madre tra i migliori d’Italia, espressione di tutte le regioni d’Italia, e pronti a sfidarsi sul tradizionale dolce della Pasqua. Ci saranno anche le “Degustazioni guidate experience”, condotte da un sommelier, un produttore di vino e un maestro pasticcere sul giusto calice di vino in abbinamento alle colombe, e masterclass e wine pairing del Consorzio Vini d’Aqui, che tutela il Brachetto d’Acqui, l’Acqui docg Rosé e l’Acqui Rosso, a Palazzo Madama.** E da Torino agli store in tutta Italia, fino al 5 marzo **Eataly dedica al pane un mese di iniziative** per raccontare quali sono le caratteristiche che fanno di un alimento quotidiano un prodotto di alta qualità. Tornando nelle Langhe, sempre **la Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa promuove incontri formativi rivolti ai produttori** per condividere le esperienze in vigna e in cantina, con la produttrice Donatella Cinelli Colombini, Sandro Minella, comunicatore del vino della Strada, e con il direttore Daniele Manzone (24 marzo, al WiMu-Museo del Vino a Barolo), con la degustazione di Rosso e Brunello di Montalcino. E con **Go Wine** va in scena invece **“I grandi terroir del Barolo”**, edizione n. 14, il 25 e 26 marzo a Monforte d’Alba, al Moda Venue, un’occasione di approfondimento sul Barolo e sul suo territorio, valorizzando le distinte Menzioni Geografiche che compongono l’area di produzione, con banchi d’assaggio, incontro con le cantine, masterclass e visite in cantina. E torna anche **“Collisioni” ad Alba**, il Festival agri-rock sul cui palco l’8 luglio salirà Sfera Ebbasta, nella sua unica data in Piemonte del “Summer Tour”, per “Tutto Normale”, la giornata dedicata ai giovani. Ribelle, selvatico e anarchico “testabalorda”, a amato un tempo dalle Casate Reali, primi i Savoia, e oggi dai giovani appassionati, il Grignolino, vitigno autoctono del Monferrato, è il protagonista di **“Grignolino, il Nobile Ribelle”**, dall’11 al 13 marzo (giornata per operatori) nelle ex scuole di Grazzano Badoglio, con oltre 100 produttori per raccontarne le tante sfumature ai banchi d’assaggio, con **Ais-Associazione Italiana Sommelier del Piemonte**, Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, Consorzio Colline del Monferrato Casalese, Associazioni dei Produttori di Grignolino d’Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace e Consorzio Gran Monferrato. E con vino ospite, la Freisa, che condivide con il Grignolino parte del suo Dna. Ci saranno anche masterclass, guidate da Mauro Carosso, presidente Ais Piemonte, da Paolo Massobrio, ideatore di “Golosaria”, e dal wine blogger Francesco Saverio Russo. **“Vino, Sostantivo Femminile”** è invece l’evento sul Lago Maggiore “vetrina” per 100 produttrici di vino che si raccontano al pubblico in

banchi di degustazione, masterclass ed esperienze sensoriali nelle eleganti sale del Grand Hotel des Iles Borromées, il 5 marzo a Stresa, organizzato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte.

Con **“Derthona Due.Zero”** va in scena l’“Anteprima” del Timorasso, in grande banco di assaggio con i produttori dedicato allo storico vitigno a bacca bianca dei Colli Tortonesi e la nuova annata 2021, con un focus sui millesimi più vecchi che ne mostreranno lo straordinario potenziale evolutivo, al Museo Orsi di Tortona il 12 (per gli appassionati) e 13 marzo (per stampa, operatori e sommelierie), con la regia del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi. Previste anche masterclass di approfondimento condotte da professionisti del settore per studiare le peculiarità del territorio e le diverse declinazioni del Timorasso. E dal 15 al 18 settembre a Bra, tornerà anche **“Cheese”**, il più grande evento mondiale dedicato ai formaggi a latte crudo di Slow Food e Città di Bra, all’edizione n. 14 con protagonisti caci, tome e tutte le altre forme del latte possibili, con una sola regola: che siano naturali, ottenuti con latte che non ha subito trattamenti termici come la pastorizzazione, che li priva dei fermenti naturali. Nella cittadina piemontese, che da sempre è la casa di Slow Food, si riunirà un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati che vedono nei lattini e nei formaggi molto più di un alimento: un modo di intendere la natura, i prati e i pascoli, l’allevamento, la vita stessa. Protagonista assoluto sarà il mercato, dove espositori provenienti da ogni angolo d’Italia e da tutto il mondo proporranno al pubblico delizie straordinarie che evidenziano come da tre ingredienti - latte, caglio e sale - si possono ottenere migliaia di prodotti unici. Per uno spuntino veloce tra una conferenza e l’altra, i food truck serviranno le specialità italiane del cibo da strada e i birrifici artigianali. E poi i Laboratori del Gusto, per avventurarsi tra sapori e abbinamenti più o meno noti, e gli Appuntamenti a tavola. Dal Piemonte alla Liguria, sempre con Slow Food e con la Regione Liguria, **“Slow Fish”**, animerà il Porto Antico, Piazza Caricamento e Piazza De Ferrari a Genova (1-4 giugno), con l’edizione n. 11 dell’evento dedicato a tutti gli ecosistemi legati all’acqua e ai loro abitanti. Il claim sarà “Coast to Coast”, un modo per sottolineare che mari, oceani e acque interne non sono ecosistemi a sé stanti rispetto a quelli dove si svolge la vita umana: gli ambienti acquatici e la terraferma sono strettamente correlati e interconnessi, influenzandosi vicendevolmente. Parlare di coast to coast significa quindi ragionare su buone pratiche, diffuse in giro per il mondo, che riguardano la pesca sostenibile ma anche tutta una serie di attività costiere, a partire dal ruolo di primo piano che svolgono le città, in quanto luoghi di scambio per eccellenza fra popolazioni, culture, merci. Mercato, conferenze, Laboratori del Gusto, Appuntamenti a tavola, attività educative per le famiglie: elencare tutto ciò che ci sarà è impossibile, ma quel che è certo è

che Genova sarà la casa di “Slow Fish”, delle sue attività e dei suoi progetti, dai Presidi all’Arca del Gusto, dall’Alleanza dei Cuochi a Slow Food Travel. E ci sarà tanto spazio per divertirsi, mangiare e bere bene, con l’area show cooking, l’enoteca, i food truck e i birrifici artigianali che accoglieranno i visitatori per una pausa ristoratrice. E da Sanremo, arriva il lancio di **“The Grapest Award”**, riconoscimento aperto a tutte le aziende vitivinicole italiane che intendono entrare in un circuito creato dai professionisti per i professionisti, sottoposte a commissioni di assaggio, con le premiazioni di scena il 20 maggio, e i vini vincitori protagonisti di “Calicis - Wine Is All Around”, dal 21 al 23 ottobre nella “città dei fiori”. Sarà una primavera gourmet sulle vette più alte d’Italia con **“Peak of Taste 2023”** che riprende quota ospitando a Courmayeur chef stellati Michelin, con le loro creazioni inedite e sperimentazioni culinarie basate sui prodotti del territorio, il 16 e 19 marzo quando lo chef Francesco Colantonio del ristorante gourmet LM38 dell’Hotel Le Massif che apre la cucina ai clienti che potranno cucinare con lui, in contemporanea con le cene firmate Mountain Gourmet Ski Experience con Heston Blumenthal, lo chef canadese Jonny Lake e Isa Bal, vincitrice del premio “Michelin Sommelier 2022” del ristorante Trivet di Londra, e lo chef Jean Philippe Blondet, dell’Alain Ducasse Dorchester, 3 stelle di Londra, al Grand Hotel Royal e Golf, e il clou il 25 marzo con una cena creativa sulle vette di Skyway Monte Bianco con Davide Scabin e Ana Roš, in collaborazione con “Buonissima”, la rassegna di alta gastronomia di Torino con la Direzione artistica di Luca Iaccarino, Stefano Cavallito e Matteo Baronetto.

“Summa 2023”, la rassegna delle eccellenze enologiche biologiche e biodinamiche, ha annunciato le nuove date dell’edizione n. 24, l’1 e 2 aprile nell’affascinante e storica ambientazione di Casòn Hirschprunn & Tòr Löwengang della Tenuta Alois Lageder, a Magrè sulla Strada del Vino. La mostra, diventata il punto di incontro qualificato di professionisti, giornalisti specializzati e wine lovers alla ricerca di etichette non solo sostenibili ma caratterizzate da interi progetti in armonia con l’ambiente, propone degustazioni guidate, verticali, prove di botte e walk around tasting con i racconti dei produttori - da Anselmi alla Tenuta di Biserno, da Boscarelli a Braida, da Caiarossa a Badia a Coltibuono, da Conti Costanti a Duemani, da Foradori a Franz Haas, da Geyerhof alla Tenuta di Ghizzano, da Giulia Negri a Gravner, dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi Gresy a Maso Martis, da Monteverro a Nino Franco, da Nittardi a Occhipinti, da Petrolo a Pian dell’Orino, da Poggio Cagnano a Tenuta Prima Pietra, da Salicutti a Sassotondo, dalla Tenuta delle Terre Nere alla Tenuta di Valgiano, da Vistorta a Ampeleia, tra le altre - che arricchiscono l’evento. La varietà di vini proposti sarà come sempre ampia, con bottiglie provenienti dai principali Paesi produttori, con un

respiro sempre più internazionale grazie anche alla partecipazione di realtà biologico-dinamiche spesso certificate Demeter. E “Summa” sostiene con una parte della quota d’ingresso il dormizil, un dormitorio per persone senz’atletica a Bolzano. Intanto, nelle baite dell’[Alta Badia](#) sulle Dolomiti Patrimonio Unesco, con **“Sommelier in pista”** si degustano i migliori vini dell’Alto Adige, per valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d’eccellenza del territorio. Gli appuntamenti (7 marzo e 4 aprile) prevedono favolose sciare sulle piste, abbinata alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini altoatesini accompagnati da un maestro di sci e da un sommelier professionista, in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige e l’Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. A questi appuntamenti si aggiunge un’edizione speciale, in programma il 21 marzo nei rifugi Club Moritzino e Ütia I Tablá, con i vini dell’Alto Adige in abbinamento a quattro piatti. **“Vinifera 2023”**, la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell’arco alpino, ha già annunciato che sarà in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con “Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation”, un evento pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall’Italia e dal mondo, e l’Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di produttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. Come di consueto, ad anticiparla sarà, dalla Valle dell’Adige alla Val di Non, dal 24 febbraio alla cantina Bellaveder. il “Forum Vinifera” con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino. In Friuli, partire dalle tradizioni enogastronomiche, depositarie di saperi antichi ma sempre attuali, per scoprire appieno l’essenza di un territorio, è quello che propone [Lignano Sabbiadoro](#) con la **“Festa delle Cape”**, storica iniziativa all’edizione n. 37 nata da un’idea dei pescatori locali per far conoscere ai visitatori le specialità culinarie e le particolarità ittiche dell’alto Adriatico: un evento enogastronomico con cui Lignano e il suo territorio raccontano di sé e svelano la propria identità, al profumo di mare e dell’acqua salmastra della straordinaria laguna di Marano, il 4-5 e 11-12 marzo, con protagonisti u cannolicchi o cappe lunghe, ossia le “cape”, i molluschi che danno il nome all’iniziativa, ma anche le pevarasse (le vongole in dialetto friulano), le sarde impanate e in saor (fritte e servite con un condimento di cipolle), le seppie in umido, i calamari, il baccalà e tante altre specialità locali. Nella lunga stagione delle “Anteprime” del vino italiano è tempo di **“Corvina Manifesto - L’Anteprima del Chiaretto di Bardolino 2023”** e del debutto della nuova annata del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda veronese del Lago di Garda da uve Corvina, con la regia del [Consorzio di Tutela del Chiaretto e del Bardolino](#), e riservata alla stampa il 2 e 3 marzo a Bardolino all’Hotel Caesius Thermae & Spa tra

masterclass e walk around tasting, per gli appassionati il 5 marzo e per gli operatori il 6 marzo alla Dogana Veneta di Lazise, con 40 cantine, da Bolla a Cantine Vitevis, da Gorgo a Guerrieri Rizzardi, da Le Fraghe a Monte del Frà, da Monte Zovo-Famiglia Cottini a Tinazzi, da Villa Medici a Zeni 1870, tra le altre. Il 6 marzo a Villa Sorio di Gambellara si terrà **il primo appuntamento con “Gli Svitati”**, (evento riservato, su invito), 5 aziende pioniere del tappo a vite in Italia (Walter Massa, Graziano Prà, Jermann, Franz Haas, Pojer e Sandri) per la prima volta insieme per parlare della tematica, del futuro del tappo a vite e per una degustazione fantastica, in cui confronteremo vecchie annate dei loro vini con diverse chiusure. E fino a giugno, **Col Veteraz a Valdobbiadene ospita “InDivenire - La metamorfosi del sughero”**, la collezione di opere di Silvia Canton in un’esperienza immersiva tra vino e arte. Il Barolo è uno dei protagonisti de **“I Vini del Piemonte on Tour”** che toccherà la città di Treviso il 27 febbraio a Villa Braida di Mogliano Veneto, con la Strada del Barolo che sarà presente con un banco a degustazione con le cantine La Biòca, Aurelio Settimo, Sordo e Le Strette, accompagnato dalla masterclass **“I Vini del Piemonte: tra grandi classici e denominazioni uniche”**, rivolta al settore professionale del vino. L’appuntamento per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto selezionate dai degustatori della guida **“Vineta.it”**, è l’11 e 12 marzo sempre a Treviso con **“Vineta Tasting - Il Veneto nel calice”**, edizione n. 2 dell’evento di **Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto** alla Camera di Commercio di Treviso e Belluno, con un walk around tasting con i produttori presenti nella guida e le masterclass dedicate agli approfondimenti dei vini italiani. L’Anteprima, l’11 marzo, si terrà invece nella Loggia dei Cavalieri, uno dei luoghi più rappresentativi e amati della città. Il 12 marzo, a Palazzo dei Trecento, si terrà poi la conferenza **“La grammatica del gusto: l’evoluzione del menù e della carta vini”**, dedicata alle origini del menù e della carta vini, la loro evoluzione nel corso del tempo e come è cambiato il gusto e il nostro modo di stare a tavola nella storia, con gli interventi di Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, Alessia Cipolla, curatrice della mostra **“Note di Pranzi”**, in programma a Casa Robegan di Treviso dal 4 marzo al 1 aprile, Marco Colognese, food writer e critico enogastronomico, e Gianpaolo Breda, presidente Ais Veneto. Un’occasione anche per scoprire la città attraverso visite guidate, ed i sigari Italicò in abbinamento ai distillati della Distilleria Bonaventura Maschio. Prima edizione, invece, per **“Padova In Vino”**, dal 24 al 26 marzo alla Fiera di Padova che ospiterà un vero e proprio mercato dei vini italiani, organizzato da Arte del Vino, con il meglio della produzione enologica italiana di più 50 aziende - in degustazione e in vendita - e masterclass guidate da Onav-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino dedicate alle cantine che hanno fatto la storia, da Marchesi Antinori e Masi per i grandi rossi a Donnafugata

e Contini per i bianchi, e a Bellavista e Ferrari per le bollicine. **[“Formaggio in Villa 2023”](#)**, la rassegna nazionale dei migliori formaggi, sarà quindi di scena a Cittadella dal 14 al 17 aprile, con anche il “Salone dell’Alta Salumeria”, masterclass, laboratori di degustazione guidati e il Premio “Italian Cheese Awards 2023”. Il tutto, aspettando a Verona l’appuntamento con **[“Vinality 2023”](#)**, l’evento di riferimento internazionale del mondo del vino italiano, è a Veronafiere dal 2 al 5 aprile, e come ormai da tradizione, avrà come prologo **[“OperaWine 2023”](#)**, la prestigiosa degustazione firmata Vinality e “Wine Spectator”, la più importante rivista americana di settore, **[con protagonisti 130 produttori e altrettanti vini icona a rappresentare il meglio del made in Italy enologico](#)**, il 1 aprile alle Gallerie Mercatali. Intanto **a Venezia, brindando in maschera con il Consorzio del Prosecco Doc, Official Partner, si chiude il [Carnevale](#) più famoso al mondo**, nelle “Original Sinners”, il Dinner Show & Ball ufficiale a Ca’ Vendramin Calergi, ancora una volta firmato dalla stilista Antonia Sautter, stasera, dove, tra abiti sontuosi e performance artistiche indimenticabili, i “peccatori” si danno appuntamento nelle magnifiche sale affacciate sul Canal Grande per trasgredire a tavola con il ricco menù preparato dalle sapienti mani degli chef del Ristorante Wagner, e, per una notte, dare spazio ai desideri più reconditi. Venezia dove, fino al 2 aprile, le Sale Monumentali della **[Biblioteca Nazionale Marciana](#)**, ospitano **la mostra “Giardini e virtù medicinali, salute e bellezza tra passato e presente”** a cura di Sabrina Minuzzi e frutto della collaborazione tra il Dipartimento di Studi Umanistici dell’Università Ca’ Foscari Venezia e la Biblioteca, dedicata a erbari manoscritti ed essiccati, erbari a stampa postillati dai lettori, ricettari compilati ad uso personale, lettere, nonché creazioni contemporanee ispirate alle virtù medicinali delle piante. Ma anche con l’esposizione per la prima volta al pubblico dei “Cinque libri di piante” compilati da Pietro Antonio Michiel (1510-1576), in cui le caratteristiche e le virtù di 1.028 tra piante ed erbe sono corredate da altrettante illustrazioni dipinte. E in una BolognaFiere che diventa sempre più “hub fieristico” dei piccoli produttori e degli artigiani del vino, dopo l’annuncio che sarà proprio Bologna ad accogliere il **“Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” della [Fivi](#)** dal 2023 (dal 25 al 27 novembre), tutto è pronto per la **[“Slow Wine Fair”](#)** n. 2, dal 26 al 28 febbraio, la Fiera del vino buono, pulito e giusto e l’incontro internazionale della Slow Wine Coalition, la rete inclusiva e collaborativa che unisce i protagonisti del mondo del vino, organizzata da BolognaFiere con la direzione artistica di Slow Food, per professionisti ed appassionati. **[Una serie di conferenze online focalizzate sui grandi temi al centro dell’evento](#)**, con il prossimo appuntamento in calendario il 22 febbraio con “Bio e vita”, che coinvolgono appassionati, tecnici, professionisti e delegati

della "Slow Wine Coalition", anticipano il programma di incontri che animerà la "Slow Wine Arena", realizzata in collaborazione con Reale Mutua, main partner dell'evento e sostenitore ufficiale di Slow Food Italia (tra cui quello dedicato a "La comunicazione e promozione del vino tra revisione Ocm e istanze salutiste", a cui sono invitati i maggiori rappresentanti politici e professionali del settore, il 28 febbraio).

Alla "Slow Wine Fair", vera e propria sono attese 750 cantine, per oltre 3.000 etichette presenti nella Wine List ai banchi di assaggio, da 21 Paesi, dalla Cina a Croazia, Georgia, Macedonia del Nord, Romania e Slovenia, Francia, Germania, Spagna, e, ovviamente, dall'Italia: da San Salvatore 1988 a Barone Pizzini, da Pievalta a Domenico Clerico, da Ettore Germano a Borgogno, da Casa Eredi di Mirafiori a Giacomo Fenocchio, da Vietti a Centopassi, da Donnafugata a Planeta, da Baglio del Cristo di Campobello a Le Chiuse, da Lisini a Panizzi, da Patrizia Cencioni (Solaria) a Ridolfi, da Tenuta di Capezzana a Tenuta Col d'Orcia, da Tenuta Sette Ponti ad Abbazia di Novacella, da Decugnano dei Barbi a Tenuta Castelbuono (famiglia Lunelli), da Bertani a Secondo Marco, da Speri a Ceretto, da Il Colombaio di Santa Chiara ad Ar.Pe.Pe., da Cupano a Ca' del Baio, solo per citarne alcune. Tra le masterclass da non perdere con la Slow Wine Coalition, si va dai vini di confine della Valle del Caucaso, "culla" della viticoltura mondiale, tra Georgia, Armenia e Turchia, ai prestigiosi Champagne della Maison Lombard, dai grandi vini rossi e bianchi di Francia importati in esclusiva da Tannico, alla possibilità di ripercorrere con la Banca del Vino di Pollenzo annate importanti per la storia del vino italiano, come quella del 2010 la "vendemmia perfetta", attraverso rinomate etichette di Barolo, Amarone della Valpolicella e Brunello di Montalcino, ma anche di scoprire l'affascinante mondo degli amari, grande novità di questa seconda edizione che dà spazio a prodotti artigianali che esaltano i Presidi Slow Food e le materie prime del territorio. Dieci cose da fare a "Slow Wine Fair"? Conoscere i produttori, bere buono, pulito e giusto, ascoltare le storie dei delegati della Slow Wine Coalition, degustare vini caucasici, Champagne francesi ed etichette biodinamiche, riflettere su temi come crisi climatica, packaging sostenibili, viticoltura internazionale, associazionismo territoriale e legami culturali, ma anche scoprire il dolcissimo mondo dell'amaro, fare scouting degli oltre 150 locali con la migliore selezione vinicola grazie al "Premio Carta Vini Terroir e Spirito Slow", nato dalla collaborazione tra Slow Food e la "Milano Wine Week" (27 febbraio), mangiare nelle cucine di strada assaporando specialità locali e regionali, visitare Bologna e il suo centro storico, ed entrare a far parte di Slow Food. E con la fiera che è un'importante occasione di incontro tra oltre 100 buyer o professionisti dei settori Gdo e Horeca e i produttori presenti, grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency (Ice) e del Ministero degli Affari

Esteri, che supportano la “Slow Wine Fair” con FederBio, accanto al patrocinio del Ministero dell’Agricoltura, Regione Emilia-Romagna ed Enoteca Regionale dell’Emilia-Romagna. Bologna dove, dal 24 al 26 febbraio, nasce anche [il primo Festival in Europa di Medicina Culinaria](#), con congressi, laboratori, corsi pratici e teorici, ed assaggi di piatti golosi cucinati in modo salutare, con ospiti provenienti dall’Harvard Medical School di Boston, dall’Istituto Superiore di Sanità e dall’Università di Bologna, con la direzione della dottoressa Chiara Manzi e del professor Michele Rubbini. Sempre a Bologna, il 5 marzo Palazzo di Varignana ospita [“Taste the Difference”](#), evento interamente dedicato al mondo dell’olio extra vergine di oliva, organizzato da A.i.r.o. - Associazione Internazionale Ristoranti dell’Olio per riunire ogni anno tutti i protagonisti di questo mondo per raccontarne la varietà e le differenze, tra la Tavola Rotonda “Evo Journey: quando l’olio di qualità lascia il frantoio”, moderata dal giornalista enogastronomico Stefano Tesi, con Barbara Nappini, presidente Slow Food Italia, Tassos Kyriades (Yale University), Antonio Moschetta (Università di Bari), Tullia Gallina Toschi (Università degli Studi di Bologna) e Carlotta Breschi (Università degli Studi di Firenze), la premiazione dei Migliori Oli d’Italia, e la cena di gala con gli chef Nino di Costanzo (Danì Maison), Salvatore Salvo (Salvo Pizzaioli) e Daniele Cestelli (Trattoria da Bule) vincitori della rassegna “I Ristoranti dell’Olio A.i.r.o.” che premia le realtà della ristorazione che maggiormente si impegnano nella valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva. A decretare i vincitori per ciascuna categoria, sarà una giuria formata dai giornalisti enogastronomici Luciana Squadrilli, Carlo Passera, Luciano Pignataro ed Eugenio Signoroni. Con [“Vini ad Arte 2023”](#), anche la Romagna del vino si presenta in Anteprima dal 28 al 30 maggio nell’appuntamento di riferimento del Consorzio Vini di Romagna per stampa ed operatori al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, Patrimonio Unesco, per presentare le anteprime dei Romagna Sangiovese Riserva Doc 2020 e Romagna Albana Docg Secco 2022 di oltre 50 produttori e le multiformi ricchezze di un territorio in continua evoluzione, grazie ad un ricco programma di visite a vigneti e cantine, tra le sue bellezze naturali, storiche, culturali e gastronomiche. Un’occasione per presentare alla stampa internazionale anche “Rocche di Romagna”, il marchio collettivo europeo nato per valorizzare i Romagna Sangiovese prodotti nelle 16 sottozone. Le erbe aromatiche nella cucina circolare, un Concorso di cucina per appassionati e non solo, la cena con uno chef stellato e una serie di masterclass aperte al pubblico sono gli ingredienti della rassegna gastronomica **“Il Piatto Verde”** nel cuore dell’Emilia-Romagna, dal 22 al 24 marzo a Riolo Terme, fulcro dell’evento, e in diverse location sparse nei comprensori di [Imola e Faenza](#).

Il 25 e 27 febbraio alla Rocca di Montestaffoli a San Gimignano, sede della **“Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”**, operatori e appassionati possono degustare le nuove annate della Vernaccia fresca di “Anteprima”, con la regia del [Consorzio](#). Il 27 febbraio la Fattoria di Maiano a Fiesole, a Firenze, fa da sfondo a **“Uno sguardo al futuro”**, degustazione dei vini della rete [“Resistenti Nicola Biasi”](#) guidata da Nicola Biasi (evento riservato, su invito). Firenze dove, dal 17 al 23 aprile, torna la **“Florence Cocktail Week”**, la kermesse dedicata al bere consapevole e di qualità con una settimana di eventi diffusi cocktail bar selezionati, tra masterclass, presentazioni di prodotti e di libri, guest con ospiti di fama italiana e internazionale, dall’aperitivo di mezzogiorno alle “Night Shift” con una “drink list” di cocktail esclusivi, e accompagnata dalla “Tuscany Cocktail Week”, che si svolgerà in 10 province toscane dal 10 al 16 aprile. In Chianti Classico, oltre 2.000 atleti, come ogni anno, si sfideranno tra i borghi, i castelli, i vigneti e le strade bianche del Chianti Storico nel **“Chianti Ultra Trail”**, un appuntamento attesissimo dai runner e dagli appassionati del Gallo Nero di tutto il mondo che qui si ritroveranno dal 24 al 26 marzo per cogliere l’occasione unica di correre immersi in uno dei territori più affascinanti e conosciuti d’Italia, con tanti eventi firmati Casa Chianti Classico, come quelli che abbinano un calice di Chianti Classico al trail running: il “Chianti Walk & Taste”, la passeggiata enogastronomica, e l’“Ultra Wine”, visite e degustazioni alle cantine del Chianti Classico. **“Reincontrare Giulio Gambelli”** è invece l’evento culturale unico nel suo genere voluto da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, con l’amico Jacky Rigaux, sullo sfondo della Val d’Orcia Patrimonio Unesco, e che, ispirato ai “Rencontres Henry Jayer” che ricordano in Borgogna la personalità di Henry Jayer, “patriarca” del Pinot Nero, celebra la persona e l’operato del “Maestro del Sangiovese”, facendo incontrare come avviene in Francia produttori e personalità del mondo del vino italiano, francese e internazionale nel borgo medievale di Rocca d’Orcia tra le sacre mura della Chiesa di S. Simeone, dove, con il tema “La pratica vinicola dell’elevage come esaltazione del gusto del luogo”, torna il 24 marzo (evento riservato, su invito). Dal 17 al 19 marzo a Cortona torna l’**“Anteprima dei Syrah di Cortona e del resto d’Italia - Che Syrah sarà” nell’evento [“Chianina & Syrah” 2023](#)** di Terretrusche Events, con protagoniste le migliori espressioni di Syrah del territorio, italiane ed estere, in un contesto di degustazioni, presentazioni ed approfondimenti tecnico-scientifici, promosse dal Consorzio Vini Cortona, coinvolgendo università, il mondo della ricerca e della consulenza e tutti gli addetti ai lavori e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, nell’ex Convento di Sant’Agostino, annesso alla chiesa omonima, un autentico capolavoro. In apertura, il simposio internazionale “Cortona Terra di Syrah” 2023. Dal 26 febbraio al 1

marzo a Carrara Fiere tornano **"Tirreno C.T."**, la fiera di riferimento per l'ospitalità e per la ristorazione all'edizione n. 43, & "Balnearia", con il meglio per l'ospitalità in spiaggia, e dove ci sarà anche il primo "Pentathlon della Cucina" con cuochi in sfida in cinque prove per capire chi è il migliore nella cucina di tutti i giorni. L'**"Anteprima Vini della Costa Toscana 2023"** è invece in programma il 12 e il 13 marzo al Real Collegio di Lucca, promossa dall'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana, con oltre 600 etichette in degustazione per un viaggio attraverso la Costa Toscana, dalla Lunigiana, tra Vermentini bianchi e neri e sfumature di antichi vitigni, alle Colline Lucchesi, dalle Terre di Pisa a Bolgheri, "culla" del Sassicaia, arrivando in Maremma fino a Capalbio, senza dimenticare le isole dell'Arcipelago Toscano e il corridoio di terra che dai Colli di Luni si spinge fino alle Cinque Terre. Nuova edizione anche per **"Terre di Toscana 2023"**, la n. 15, il 26 e 27 marzo all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido Di Camaiore, l'evento-degustazione organizzato dalla testata "L'Acquabuona", che riunisce in Versilia 140 cantine fiori all'occhiello della produzione enologica regionale, offrendo ad appassionati, giornalisti e operatori del settore la possibilità di conoscere produttori celebri, nomi storici di fama internazionale, vignaioli emergenti e realtà di nicchia e di assaggiare le ultime annate in commercio dei loro vini ma anche alcune vecchie annate.

A Torgiano, fino al 24 marzo, prosegue la prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo sempre la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. **"Porchettiamo"**, il Festival delle porchette d'Italia edizione n. 13, torna invece dal 19 al 21 maggio a San Terenziano di Gualdo Cattaneo, con le migliori produzioni italiane dalle Regioni più rappresentative della "regina" del cibo di strada, insieme ai panini gourmet degli chef, i vini del territorio, le migliori birre artigianali e la novità foodtruck. In Abruzzo, a Teramo, è tempo dell'**"Anteprima Colline Teramane 2023"**, dedicata alla stampa dall'1 al 3 marzo e dal 4 al 6 marzo per gli appassionati ed operatori con "La Nostra anteprima - The cool on the hills" nella Sala

Ipoega e nella Pinacoteca Civica, per assaggiare le Denominazioni del [Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane Docg](#) che compie 20 anni: Colli Aprutini Igt, Controguerra Doc e Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, in degustazione e nelle masterclass in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier (Fis) guidate da Paolo Lauciani e Fisar Teramo con Giuseppe Ialonardi.

Per festeggiare i suoi 20 anni l'Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti si racconta a Roma, il 22 febbraio al Beef Bazaar, in occasione della presentazione del volume "Castellina in Chianti - Territorio, vino, persone" di Armando Castagno con le storie dei produttori di questo Comune del Chianti Classico rinomato per le sue realtà vitivinicole, con un walk around tasting alla scoperta delle migliori etichette di 37 produttori (evento riservato, su invito). Sempre nella Capitale, nasce **la prima edizione del progetto "Arte a San Leonardo"**, presentato da Anselmo e Ilaria Guerrieri Gonzaga con il "Libro d'Artista" e l'"Etichetta d'Artista" creati da Simone Berti e a cura di Giovanna Amadasi, il 1 marzo a Palazzo Taverna (evento riservato, su invito). E a Roma torna anche una nuova edizione di **"Vini Selvaggi"**, il 12 e il 13 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell'Eur, che ospita la Fiera Indipendente dedicata ai vini naturali, artigianali e a basso intervento, che nascono da un'agricoltura biologica e biodinamica realizzata da piccoli artigiani che scelgono di vinificare con minimi interventi enologici "senza aggiungere e senza togliere", ovvero senza snaturare l'essenza del vino. In degustazione oltre 900 vini provenienti dall'Italia e da Francia, Spagna, Slovenia, Germania e Polonia, e, per la prima volta, una selezione di proposte food. In Campania, nascono invece i **"Cilento Tastes"** per dar voce al "brand Cilento", patria della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, con i suoi piccoli artigiani del gusto, dal 22 al 25 aprile a Next "Nuova Esposizione Ex Tabacchificio" a Capaccio Paestum, con Comune di Capaccio - Paestum e **"Terra Cilenti"** che ha selezionato 100 produttori "CilentoPerCento", protagonisti di degustazioni, laboratori di cultura mediterranea, cooking show ed eventi per bambini. E si arriva in Sicilia, dove, da Menfi a Verona, Mandrarossa il 28 marzo inaugura la prima edizione del suo tour di promozione del vino siciliano on the roads con una open call dedicata agli appassionati sui suoi canali digitali: 1 minivan, 9 posti, 1.500 chilometri da percorrere, 4 tappe in 4 città (Messina, Salerno, Roma e Verona), in cui la cantina ha instaurato legami importanti e dove saranno organizzati degli eventi dedicati alla Sicilia che non ti aspetti e ai vini del Menfishire, sono, in particolare, i numeri del **"Mandraroads"**, il progetto che porterà le etichette siciliane e 4 social wine lovers "Mandrambassador" al "Vinitaly", per valorizzare gli incontri, la scoperta, la meraviglia e la condivisione attraverso un viaggio sulla strada con vecchi e nuovi amici. L'open call è aperta fino al 12 marzo a tutti gli

appassionati social e per partecipare bisogna inviare un breve messaggio video dedicato alla propria visione e passione per il vino e il viaggio, con i 4 profili selezionati saranno ospiti speciali della cantina nel giorno di apertura di "Vinality" (2 aprile) e diventeranno ambasciatori e storyteller di questo progetto, unendosi al tour che ripercorrerà lo stivale verso Nord. **"Vvn - Vini e Vigne del Valdinoto"** torna invece a Noto il 5 e 6 marzo per offrire a wine lovers e operatori del settore la possibilità di esplorare l'identità contemporanea della produzione di vino in questo territorio dalla grande storia enologica. Nero d'Avola e Moscato saranno i grandi protagonisti dell'evento organizzato da [Strada del Vino Valdinoto](#) e dal Consorzio di Tutela ValdiNoto. Lo saranno alla Loggia del Mercato, che ospiterà i banchi d'assaggio degli oltre 20 produttori coinvolti, ma anche a Palazzo Nicolaci, dove si terranno le masterclass dedicate al vino in collaborazione con Ais-Associazione Italiana Sommelier Siracusa. E [Assovini Sicilia](#) ha annunciato che **"Sicilia en Primeur 2023"** si terrà nella splendida Taormina, pronta ad accogliere la stampa nazionale ed internazionale dal 9 al 13 maggio, seguita, il 14 maggio, da un appuntamento dedicato alla Fondazione SOStain. In Sardegna, atteso ritorno per il **"Porto Cervo Wine & Food Festival"**, l'evento dedicato al vino e al cibo organizzato da Marriott International, che gestisce per conto di Smeralda Holding gli alberghi della Costa Smeralda (Hotel Cala di Volpe, Hotel Romazzino, Hotel Pitrizza, Cervo Hotel, Pevero Golf Club e vari bar e ristoranti), ospitato nel Cervo Conference Center a Porto Cervo dall'11 (giornata riservata a professionisti del settore) al 14 maggio con il coordinamento scientifico di Alessandro Torcoli, direttore di "Civiltà del Bere", attorno ai temi de "I cambiamenti climatici: evoluzione enogastronomica e vino e cibo del futuro" ed "E-commerce e nuove tecnologie a sostegno della vendita", con il "Premio Pcwff Award" ai migliori vini regionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), nazionali (rossi, bianchi, rosé e bollicine), internazionali e agli spirits, incontri con i buyers nazionali ed internazionali, talk-show con esperti e giornalisti di settore, ed appuntamenti "Fuori-Fiera", dove il vino e il cibo si mescoleranno alla musica, all'arte e alla natura.

Infine, il 6 marzo c'è la digital edition del **"Forum Agrifood Monitor" n. 7 "Commodities e food&beverage"** di Nomisma, introdotto e moderato da Paolo De Castro, presidente Comitato Scientifico Nomisma, con Carlo Gherardi, presidente Crif, Piero Gnudi, presidente Nomisma, Denis Pantini, responsabile Agroalimentare Nomisma, Davide Tabarelli, presidente Nomisma Energia, Marco Marcatili, responsabile Sviluppo Nomisma, Niccolò Zuffetti, head of Marketing at Cribis D&B - Crif Group, Luca De Nard, ad NielsenIQ Italia, Gianpiero Calzolari, presidente Granarolo, Gianluca Lelli, ad Consorzi Agrari

d'Italia, e Francesco Mutti, ad Mutti. E dal 13 al 20 maggio prenderà il largo tra Napoli, Genova, Marsiglia, Barcellona e Tunisi la lussuosa nave Msc Grandiosa equipaggiata con i migliori vini italiani, grazie al progetto **"Wine Sea"**, creato in collaborazione con Msc Crociere, Gambero Rosso e Ais-Associazione Italiana Sommelier, per far conoscere il vino italiano nel mondo tramite le navi da crociera e raggiungere, oltre all'importante pubblico b2b, anche i consumatori appassionati di vino che, durante la loro vacanza, potranno assaggiare esclusive referenze ascoltandone la storia e le proprietà direttamente dai produttori ed esprimere le loro preferenze. Ci sarà anche l'Università Iulm con il suo Centro di Ricerca di Neuromarketing, che promuoverà, durante il viaggio, corsi gratuiti su temi volti alla promozione del made in Italy, per una settimana in cui produttori, enologi, sommelier, giornalisti, appassionati e studiosi navigheranno insieme tra degustazioni, party esclusivi, masterclass e momenti di formazione.

Una Mole di Colombe alla 5a edizione



È in arrivo la V edizione di “Una Mole di Colombe”, il festival della colomba artigianale che si svolgerà il 25 e 26 marzo presso l’Hotel Principi di Piemonte di Torino.

Venticinque Maestri pasticceri e fornai d’élite provenienti da ogni angolo d’Italia sfoggeranno più di 150 varietà di colombe tradizionali e creative, realizzate con lievito madre e senza l’utilizzo di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. [Dettagli Eventi](#), la società organizzatrice, ha selezionato solo gli artigiani che rispettano rigorose regole di qualità.

I Maestri del lievito madre daranno vita a due versioni della [colomba pasquale](#): quella classica e quella creativa, personalizzata da ciascun pasticcere per esaltare l’identità dei prodotti e dei territori d’origine. Gli spettatori avranno l’occasione di scoprire il mondo dell’alta pasticceria italiana grazie alle “**Degustazioni guidate experience**”, condotte da un Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri, che proporranno il giusto abbinamento tra colombe e vini.

Nella sala Palazzo Madama, la novità di questa edizione sarà la collaborazione con il **Consorzio Vini d’Acqui**, che tutela il Brachetto d’Acqui, l’Acqui docg Rosé e l’Acqui Rosso. Saranno allestite 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe, per far conoscere al pubblico l’abbinamento ideale tra la Colomba artigianale e i vini prodotti nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l’Astigiano.

TosiNatura, partner di questa edizione, presenterà i prodotti di Floribis, l'azienda leader nella produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che conferisce un inconfondibile e unico bouquet ai grandi lievitati e a tutti gli ambiti in cui viene utilizzata.

Il festival sosterrà anche una buona causa, grazie al servizio di **"Bar solidale"** organizzato da 1 Caffè Onlus in collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. Il ricavato sarà devoluto alle 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Il pubblico potrà acquistare la colomba artigianale al prezzo speciale di 30€ al Kg, scegliendo tra le preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e quelle con i ripieni più creativi. Il mercato della colomba artigianale è cresciuto del 10% quest'anno, grazie alla curiosità dei consumatori per le versioni creative del dolce pasquale.



“Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia.

Anche la sostenibilità è uno dei temi centrali dell'edizione di quest'anno di Una Mole di Colombe. Gli artigiani pasticceri e fornai selezionati dalla società organizzatrice Dettagli Eventi sono impegnati a utilizzare solo ingredienti di alta qualità, provenienti da filiere sostenibili e a ridotto impatto ambientale.

La kermesse è anche un'occasione per promuovere il territorio piemontese e la sua cultura gastronomica. Oltre alle colombe, infatti, sarà possibile degustare altre specialità dolci e salate, tutte preparate dagli artigiani pasticceri e fornai presenti. Ci saranno spazi dedicati alle eccellenze enogastronomiche del Piemonte, con la presenza di produttori di vino, birra, formaggi e salumi.

L'evento è aperto al pubblico dalle 10.00 alle 20.00 sia il 25 che il 26 marzo, con un ingresso a pagamento di 10€. È possibile prenotare le degustazioni guidate experience, che si svolgeranno durante entrambe le giornate, tramite il sito web ufficiale dell'evento.

EVENTI ENOGASTRONOMICI

Dalla cultura dell'olio alle colombe pasquali: gli eventi enogastronomici da non perdere a marzo



DI MARIAROSARIA BRUNO, Marzo, 202



Foto courtesy **Una Mole di Colombe**

È il mese che dà il benvenuto alla primavera, con le sue giornate più lunghe e le temperature gradualmente più miti. Archiviati i classici appuntamenti invernali, ecco gli **eventi enogastronomici di marzo**. Si comincia con gli assaggi di olio e di formaggi di nicchia, per proseguire con le degustazioni di vini naturali e di colombe pasquali. Non mancano novità, come la prima edizione del *Salone del Vino* di Torino. Scoprite qui di seguito tutti gli **eventi food da non perdere a marzo 2023**.

Gli eventi food di marzo 2023

Olio Officina Festival



Si terrà come di consueto al Palazzo delle Stelline di Milano **Olio Officina Festival**, uno dei più importanti appuntamenti dedicati alla cultura dell'olio in tutte le sue forme, ideato da **Luigi Caricato**. Appuntamento **dal 2 al 4 marzo**, per una intensa tre giorni che ruoterà attorno al tema della dodicesima edizione, ossia "L'olio è progresso": una riflessione a tutto tondo sullo stato dell'arte del comparto oleario in Italia, sulle potenzialità da sviluppare, ma anche sulle occasioni da cogliere. Come sempre, saranno presenti banchi d'assaggio con oli provenienti da tutta Italia e dal mondo, approfondimenti, degustazioni guidate agli abbinamenti tra olio e cibo, ma anche masterclass comparative per scoprire le infinite sfumature dell'olio, che in Italia conta oltre 500 varietà di olivo. Non mancherà un'intera sezione dedicata ai più piccoli con giochi, laboratori e scuola di cucina: "L'Olio dei e per i bambini".

Formaticum



Appuntamento a Roma per la quarta edizione di **Formaticum**, la mostra mercato di rarità casearie italiane, in programma **sabato 4 e domenica 5 marzo**. Un evento imperdibile per tutti gli appassionati di formaggi, per degustare e acquistare prodotti caseari di qualità. La manifestazione cambia location e, per la prima volta, si terrà alla **Città dell'Altra Economia**, un grande spazio recuperato dall'edificio delle antiche pese del bestiame, all'interno del Campo Boario dell'Ex-Mattatoio. La kermesse, ideata da **La Pecora Nera Editore** e **Vincenzo Mancino**, esperto conoscitore della produzione e lavorazione dei latticini, darà luce ai piccoli produttori italiani e alle loro specialità, figlie di una filiera controllata, a partire dall'alimentazione degli animali che forniscono il latte.

Vini Selvaggi



Quarta edizione anche per **Vini Selvaggi**, la Fiera indipendente dei vini naturali, che si terrà **a Roma il 12 e 13 marzo**, allo Spazio Novecento dell'Eur. Dopo il successo dello scorso anno, con più di 2500 presenze e il sold out già al primo giorno, l'edizione 2023 della kermesse accenderà i riflettori su **100 produttori artigianali di vini, sidri, birre e fermentazione spontanea**, ma anche su otto distributori di vini naturali e quattro aziende food. Quest'anno sarà possibile degustare **oltre 900 vini naturali** provenienti da Italia, Francia, Spagna, Slovenia, Germania, Polonia. L'idea alla base della manifestazione, come sempre, è la promozione della conoscenza di un modo di bere autentico, basato sul lavoro di piccoli produttori vitivinicoli attenti a un'agricoltura sostenibile, ma soprattutto capaci di dare vita a sorsi poco omologati e non convenzionali.

Salone del Vino di Torino

Al via la prima edizione del **Salone del vino di Torino**, un omaggio alla terra e all'attività vitivinicola del Piemonte, in programma **dal 4 al 6 marzo** in quattro luoghi simbolo della città della Mole: il Museo del Risorgimento, la Cavallerizza Reale, Palazzo Birago & Palazzo Cisterna. Un palinsesto "off" si svilupperà dal centro alle periferie: un'intera settimana dedicata al vino. Iniziati già il 28 febbraio, anticipando la kermesse, **gli appuntamenti del**

"fuorisalone" proseguiranno fino al 6 marzo: più di 100 eventi diffusi in più di 60 location diverse. Protagonisti, assieme ai produttori, i ristoranti, le piole, le enoteche e i luoghi cult della città, fra cene, artisti, degustazioni, scrittori e momenti di spettacolo. **Cene e degustazioni** per conoscere il patrimonio enologico regionale e scoprire a 360 gradi i nettari del territorio: dai vini dell'Alto Piemonte a quelli della Val di Susa, dalla zona del Pinerolese al Novaresi, dai vini del Canavese a quelli dell'Alto Monferrato, dall'Astigiano alle colline di Torino, fino a quelle Tortonesi e di Ovada, da Langhe e Roero fino ai vini della Val Bormida, ai confini con la Liguria.

Una Mole di Colombe, Torino



Il mese volge al termine con un appuntamento atteso dai più golosi: **Una Mole di Colombe** a **Torino**, in calendario il **25 e 26 marzo** all'Hotel Principi di Piemonte per la sua quinta edizione. Come sempre, saranno protagonisti, i grandi lievitati pasquali di **25 pasticciieri e fornai provenienti da tutta Italia**. Le colombe potranno essere acquistate (al prezzo speciale di 30 euro al chilo) e degustate in abbinamento al Brachetto d'Acqui e all'Acqui docg Rosé. All'assaggio, oltre **150 colombe**, tra le migliori d'Italia, realizzate secondo i principi dell'artigianalità, rigorosamente con lievito madre, senza conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Ogni maestro presenterà una versione classica e tradizionale della

colomba, ma anche una declinazione creativa, con ingredienti del territorio di provenienza.

Top Chef Intelligence Gastronomy



Si chiama **Top Chef Intelligence Gastronomy** il primo gourmet festival dedicato all'intelligenza gastronomica, che si terrà poco fuori dai confini italiani, a Lugano, **dal 2 al 4 marzo**. Protagonisti di questa prima edizione saranno chef del calibro di **Carlo Cracco, Giancarlo Morelli, Pietro Leemann, Cristina Bowerman, Michele Casadei Massari e Irma Dütsch**. La kermesse nasce con l'idea di rispondere a domande con focus sul binomio gastronomia e benessere: *“Possono oggi i grandi chef offrire esperienze gastronomiche di livello rispettando gli equilibri della nostra salute? Può una corretta e sana alimentazione, ma pur sempre gourmet, rallentare il nostro invecchiamento?”*. L'evento si terrà in cinque location sul suggestivo Lago di Lugano: l'**Hotel Splendide Royale, Villa Principe Leopoldo, l'Hotel Villa Sassa, il Ristorante Ciani e l'Hotel Luganodante**. In calendario, show cooking, cene.

Una Mole di Colombe

sabato 25 e domenica 26 marzo 2023

TORINO

Un dolcissimo week-end sabauda in cui si riuniscono i migliori lievitisti della pasticceria italiana.

Una Mole Di Colombe rappresenta una vetrina d'eccellenza per il protagonista delle tavole pasquali.

Ogni territorio italiano sforna per il periodo pasquale un numero sempre crescente di colombe di eccellenza artigianale, che profumano dei prodotti della regione, della provincia e delle località del nostro Bel Paese.

Location:

Hotel Principi di Piemonte

Per la più importante manifestazione del gusto, non poteva che essere scelta una location altrettanto ricercata: l'Hotel Principi di Piemonte, nel cuore della città sabauda.

** Non saranno ammessi animali all'interno della struttura (comprese razze di taglia piccola).

** Non sarà possibile accedere all'interno della manifestazione con carrozzine/passeggini.

Prezzo d'ingresso:

Ticket 5,00€ INGRESSO SINGOLO

Ticket 7,00€ INGRESSO COPPIA

Info e biglietti sul sito ([link](#))

5° UNA MOLE DI COLOMBE - TORINO

CALENDARIO



TIPOLOGIA Enogastronomia

ORARI (1) Dalle 10.00 alle 20.00

PERIODO Sabato - Domenica

LOCATION Al chiuso

CONTATTI
Organizzatore: DETTAGLI EVENTI
Telefono: 335.7104862 - 347.8028606
Email: [Invia Email](#)
Sito Web: [Vai al sito](#)

INGRESSO A pagamento

SOCIAL [Segui su facebook](#)

INFO Solosagre.it consiglia sempre di consultare il link degli Organizzatori prima di partire!

Sabato 25 e Domenica 26 Marzo 2023 torna la 5° Edizione di “Una Mole di Colombe”.

Nelle **Sale dell’Hotel Principi di Piemonte a Torino** oltre **150 colombe** tradizionali e creative saranno presentate da una **trentina di Maestri pasticceri e fornai** fra i migliori d’Italia. Anche per questa Edizione la società organizzatrice **Dettagli Eventi** ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le **Regioni d’Italia**, i **Maestri del lievito madre** si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua.

Il **CONCORSO** prevede la Premiazione:

- ✓ Miglior Colomba Tradizionale
- ✓ Miglior Colomba Creativa

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di **30 € al Kg** l’elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

ORARIO CONTINUATO: 10,00-20,00

Sono ammessi **esclusivamente LIEVITATI** ove sia presente il solo utilizzo di lievito madre. Non sono ammesse colombe contenenti mono e digliceridi, contenenti conservanti, emulsionanti, nè alcun tipo di additivo chimico che non sia naturale.

Prezzo d’ingresso in CASSA:

Ticket Singolo 5,00€

Ticket Coppia 7,00€

- ✓ Accesso all’evento e degustazione libera inclusa
- ✓ **Sconto sul prezzo di acquisto bloccato a € 30.00 al chilo**

Acquisto online consigliato

Con l’acquisto online sul sito **UFFICIALE** sarà possibile assicurarsi l’accesso e riservare la fascia oraria desiderata (slot di 30 minuti) fino a esaurimento posti (accessi contingentati in base alle normative vigenti Covid). Il biglietto è acquistabile anche presso la biglietteria dell’evento ma prioritario resta l’accesso alla manifestazione tramite l’acquisto dei ticket online. **A Torino una selezione di produzioni artigianali fra tradizione e creatività!**

Una mole di Colombe, la manifestazione più dolce d'Italia 2023

5a edizione



Dal	Al
25	26
Mar	Mar

Il 25 e 26 marzo 2023 a Torino si svolge la manifestazione più dolce d'Italia. Alla sua 5° edizione, questo dolcissimo week-end sabauda riunisce i migliori lieviti della pasticceria italiana. Una Mole Di Colombe 2023 rappresenta una vetrina d'eccellenza di grandi lieviti. La selezione di farine, la lievitazione naturale di 72 ore, le uova, il burro di qualità e, non ultimo, gli agrumi biologici lavorati da esperti confettieri che profumano di frutta fresca. Ci sarà inoltre la possibilità di degustare liberamente le varie colombe.

Per maggiori informazioni

[Hotel Principi di Piemonte](#)

Via Piero Gobetti,
10123 TORINO (TO)

5.00 € - Ingresso

• **10:00 - 20:00**

Orari e prezzi potrebbero cambiare a seconda dei giorni. Controllali sul calendario.



UNA MOLE DI COLOMBE

dal 25 mar 2023 al 26 mar 2023

Il 25 e 26 marzo 2023 a Torino si svolge la manifestazione più dolce d'Italia: **Una Mole Di Colombe 2023**, la vetrina d'eccellenza di grandi lievitati con degustazione libera e vendita.

Alla sua 5° edizione, questo dolcissimo week-end riunisce i migliori lievitisti della pasticceria italiana presso l'[Hotel Principi di Piemonte](#).

+39 0116603471

unamoledipanettoni@gmail.com

www.unamoledi.it/event-details/una-mole-di-colombe-25-26-marzo-2023

Via Piero Gobetti 15, 10123 Torino - TO – ITALIA

UNA MOLE DI Colombe

25 e 26 Marzo 2023

Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10.00 - 20.00

5° EDIZIONE

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

CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

Sta per tornare Una Mole di Colombe

Pena Local 3 days ago **REPORT**



Si avvicina la quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, rassegna organizzata da **Dettagli Eventi**, in programma il 25 e 26 marzo all’Hotel Principi di Piemonte (via Gobetti 15; 9-19). Dal Piemonte alla Puglia, dal Veneto alla Campania, dalla Liguria alla Sicilia, **venticinque maestri di lievito** da tutte le regioni porteranno le loro creazioni nella prima capitale d’Italia. Non solo lì **classica colomba** con glassa, zucchero semolato, mandorle o nocciole di albicocca, che, come spiega **Angelo Musolino** presidente di **Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani)**, resta il best seller “contribuendo quest’anno alla crescita del 10% del mercato di riferimento”, ma anche quello creativo, in versione riempita o coperta, “grazie al quale il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto al precedente anni”. Musolino sottolinea ancora: “A loro piacciono **specialità gastronomiche** e marchi artigianali con ingredienti 100% italiani”.

“Una Mole di Colombe” anche quest’anno si conferma uno degli eventi che aprono il carosello degli eventi italiani legati al dolce pasquale, all’insegna dell’artigianalità. Durante le due giornate dedicate al gusto, si sfideranno i maestri lievitori e pasticceri selezionati da **Eventi lievito madre** e ad esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati. Ogni preparazione avrà anche il suo abbinamento proposto da **produttori di Brachetto d’Acqui, Acqui docg Rosé e Acqui Rosso** (del **Consorzio Acqui Vini**). Altro partner di

“Una Mole di Colombe” 2023 sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce i prodotti di **Floribis**: azienda leader nella produzione e lavorazione della vaniglia bourbon del Madagascar.

Ritorna anche l’iniziativa “**Barra della solidarietà**”, con il ricavato destinato alle Onlus sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. Anche quest’anno il concorso dedicato ai grandi lievitati pasquali premierà le colombe nelle due categorie “tradizionali” e “creative”. Domenica 26 marzo verranno proclamati i vincitori, scelti da una giuria di esperti del settore tra cui un auditor estratto tra i 25 lievitati presenti all’evento.

SAPORI D'ITALIA

IN CENTRO A TORINO TORNA L'EVENTO NAZIONALE IN CUI 25 MAESTRI PASTICCIERI IN ARRIVO DA TUTTA LA PENISOLA SI SFIDERANNO A SUON DI COLOMBE, NELLE VERSIONI TRADIZIONALI E CREATIVE

Con l'avvicinarsi della Pasqua, torna, puntuale, il goloso appuntamento con *Una Mole di Colombe*, kermesse giunta alla quinta edizione organizzata da Dettagli Eventi nelle eleganti sale dell'Hotel Principi di Piemonte, in via Piero Gobetti 15 a Torino. **Sabato 25 e domenica 26 marzo dalle ore 9 alle 19 oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia.** Anche per questa edizione gli organizzatori hanno selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d'Italia, i maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua: la colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Quest'anno, il pubblico avrà l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le “Degustazioni guidate experience”, completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una sommelier professionista, un produttore di vino e dai maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.



A proposito di vino, da segnalare tra le novità di questa edizione la **collaborazione con il Consorzio Vini d'Acqui**, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso e che allestirà nella sala Palazzo Madama 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. *"Ogni produttore di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta"* assicurano dal

Consorzio.

Insomma quello organizzato per l'edizione 2023 di *Una Mole di Colombe* sarà un vero tutorial su come il **Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso**, tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano l'abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale

Altra partner della quinta edizione dell'evento sarà **TosiNatura**, che ha selezionato e distribuisce per l'Italia i prodotti di Floribis, azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile bouquet determina l'unicità dell'aroma nei grandi lievitati e in tutti gli ambiti in cui viene utilizzata.

Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale", grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30 euro al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi. **Biglietti d'ingresso singolo 5 euro, coppia 7 euro, acquisto online consigliato e prioritario tramite il quale è possibile prenotare la fascia oraria di accesso desiderata [qui](#).**

I TRE TORINESI

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Dal forno Grano di Santena alla pasticceria Morra di Poirino, salendo in

alto quota con Walser Shtuba Riale: sono tre le eccellenze torinesi, fra i quindici maestri fornai e pasticceri lievitisti che quest'anno partecipano a *Una Mole di Colombe*



Il **panificio Grano**, nel piccolo centro di Santena, nasce nel 2018 dall'idea dei fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell'ambito della panificazione. La colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021, l'ingresso di **Sergio Scovazzo** nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati. Grano è stato finalista nei più prestigiosi concorsi nazionali del settore.

Il **caffè-pasticceria Morra**, a Poirino, è aperto dal 1982 ed è gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. Il laboratorio artigianale, guidato dal pasticcere **Massimo Morra**, è specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella creazione di prodotti cioccolateria che nascono da ricette esclusive.

A Riale, nella sua locanda **Walser Schtuba**, lo chef **Matteo Sormani** produce i panettoni per Natale e le Colombe per Pasqua più alti d'Italia, per l'altitudine della terra in cui nascono. Sono frutto di progetti che durano tutto l'anno: a gennaio arrivano gli agrumi dalla Sicilia. La polpa viene utilizzata per estratti e paste, mentre inizia la lavorazione delle bucce. La canditura avviene in primavera e in autunno attraverso un lento processo realizzato all'aria aperta, per consentire agli agrumi di arricchirsi delle note floreali del territorio. Farina, burro, zucchero, uova, acqua e lievito madre: gli ingredienti semplici che, lavorati in alta quota, danno vita a prodotti dall'aroma intenso e persistente.

Una Mole di Colombe e Dolci Portici, la Pasqua a Torino

Gli eventi golosi per la festività religiosa nel capoluogo piemontese



Tgr Piemonte

Pasqua 2023

Per la Pasqua 2023 torna a Torino *Dolci Portici*, l'evento di cioccolateria, pasticceria, gelateria e galupariè sostenuto dalla Camera di Commercio di Torino, con il patrocinio del Comune di Torino, e organizzato dalla Fondazione Contrada Torino Onlus.

Per tre giorni, dal 24 al 26 marzo, in via Roma (tra piazza Castello e piazza San Carlo) saranno ospitati trenta tra cioccolatieri, pasticceri e gelatieri.

Mentre a Palazzo Birago (sede aulica della Camera di Commercio) ci saranno incontri e degustazioni.

All'evento aderiscono la CNA Torino, la Confartigianato Torino, la Casartigiani, l'Ascom Torino, la Confesercenti di Torino e provincia, con la collaborazione di Associazione Portici e Gallerie di Torino e Associazione Caffé storici e Salotti Sabaudi.

Un altro evento è *Una Mole di Colombe*: 25 i Maestri pasticceri italiani dal 25 al 26 marzo, a Torino, prepareranno la colomba, il dolce pasquale per eccellenza, in occasione della quinta edizione che si svolgerà in un noto albergo del centro.

Quest'anno la Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, stima una crescita dei consumi.

Il 43 per cento della scelta cadrà sulla Colomba tradizionale mentre il restante sarà tentato dalle versioni più creative, farcite o ricoperte

Sempre il Copait, per voce del suo presidente Angelo Musolino, dice nel 2022 era stato registrato un aumento del 53 per cento del budget degli italiani per l'acquisto del dolce di Pasqua.

L'evento di Torino vedrà all'opera di migliori pasticceri italiani, 25 in tutto che faranno conoscere al pubblico torinese il meglio dell'alta pasticceria.

Ci sarà la possibilità di fare delle degustazioni, accompagnate da vini rigorosamente piemontesi.

La kermesse avrà un coté benefico, perché il raccolto dei consumi al Bar solidale, con la presenza di 1 Caffé Onlus, sarà devoluto a 52 realtà no profit.



Sagre a Torino e in Piemonte del 25 e 26 marzo 2023



Le **sagre di Torino e del Piemonte** tornano anche nel **weekend del 25 e 26 marzo 2023** con tanti gustosissimi appuntamenti gastronomici, fiere, mercatini e feste disseminati per la regione, nei piccoli borghi come nelle grandi città. Una piccola carrellata degli ultimi eventi del mese di marzo prima dell'arrivo di aprile con le sue numerose sagre di primavera.

Fiori, vino, dolci pasquali, tradizioni orientali, street food... tutto questo e molto altro ancora vi aspetta a Torino e nei borghi di Piemonte ricchi anche questo fine settimana di sagre, fiere e mercatini.

Sagre a Torino e in Piemonte del 25 e 26 marzo 2023

- **Festival dell'Oriente**: il 18, 19, 25 e 26 marzo 2023 a Torino
- **Fiorissimo Al Castello**: il 25 e 26 marzo 2023 al Castello di Novara
- **Dolci Portici**: dal 24 al 26 marzo 2023 a Torino
- **Follia in Fiore**: il 25 e 26 marzo 2023
- **Grandi Terroir del Barolo**: il 25 e 26 marzo 2023 a Monforte d'Alba (Cuneo)
- **Una Mole di Colombe**: il 25 e 26 Marzo 2023 a Torino
- **Rolling Truck Street Food**: dal 24 al 26 marzo 2023 a Novara
- **Mostra della Camelia**: il 25 e 25 marzo a Verbania

- **Antica fiera dei Pôm a möj**: il 25 marzo e 26 marzo a Casalnoceto (Alessandria)

Potrebbe interessarvi: **Sagre di Marzo 2023 a Torino e in Piemonte: le più belle da non perdere**

Quando

Data/e: **25 Marzo 2023 - 26 Marzo 2023**

Orario: **10:00 - 22:00**

Gli orari variano a seconda dell'evento

Dove

Torino e Piemonte

Torino - Torino

Prezzo

varia a seconda dell'evento



Eventi di marzo a Torino



<http://www.comune.torino.it/torinogiovani/appuntamenti/eventi-a-torino>

Una Mole di Colombe - GASTRONOMIA

25 e 26 marzo dalle 9 alle 19

sale dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino via Piero Gobetti, 15
Oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da
15 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Anche per
questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha
selezionato soltanto 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. Biglietti: singolo 5,00 €; coppia 7,00 €.



Ecco i vincitori di Una Mole di Colombe

(Agen Food) – Torino, 27 mar. – Ecco i nomi dei vincitori della quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, che si è svolta il 25 e il 26 marzo all’Hotel Principi di Piemonte. Per la categoria colomba tradizionale, vincono il forno torinese “Grano” con Sergio Scovazzo (I classificato), il forno “Roberto Pastry&Bakery” con Roberto Moreschi di Chiavenna Sondrio (II classificato) e il forno tarantino “La Gioia” con Alessandro Spagnoletti (III classificato).

Per la categoria colomba creativa, il primo classificato è la “Pregiata Pasticceria Perrino” di Avellino dei fratelli Lorenzo e Damiano Perrino, il secondo classificato – di nuovo – il forno “Roberto Pastry&Bakery” e il terzo classificato il forno torinese “Grano” di Santena.

Questi i vincitori della quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, organizzata da Dettagli Eventi, scelti da una giuria di esperti composta da: Evi Polliotto (pastry chef), Andrea Rastelli (pasticcere) Massimiliano Prete (lievitista chef), Giovanni Dell’Agnese (Presidente della giuria, Maestro pasticcere) e Leo Rieser (giornalista).

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, ConPalt, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua.

“Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati” dichiara il Presidente di ConPalt Angelo Musolino.

“Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua”.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Intervista a Marco De Vivo: “In pasticceria puntiamo sui prodotti del territorio, ma per il vero artigianato nessuna tutela”

(Agen Food) – Caserta, 24 mar. – di **Olga Iembo** – La Pasticceria De Vivo tornerà anche quest'anno a "Una Mole di Colombe", il 25 e 26 marzo, e lo farà con tutto l'orgoglio dei veri artisti della dolcezza. Lo farà, anche, con il più grande amore e profondo rispetto per i clienti, e con massima convinzione, dal momento che in certi contesti, come l'ormai famosa manifestazione che si volge a Torino, si valorizza il vero artigianato.

Perché in Italia, lamenta il titolare, Marco De Vivo, il prodotto totalmente artigianale non è promosso né abbastanza tutelato. Ma a fare la differenza è proprio questo in attività dove la ricerca di materie prime d'eccellenza, che parlano del territorio e che rispettano precise caratteristiche di qualità, è tutto. Alla Pasticceria De Vivo lo sanno bene perché, che si tratti di dolci fragranti o gelati gustosi, fanno della freschezza e della genuinità il proprio biglietto da visita, in una continua ricerca che, fra tradizione e innovazione, possa realizzare sogni e desideri del consumatore, vera stella polare dell'attività.

Ambasciatori dei dolci sapori campani e con essi della cultura di una terra ricca di colori e profumi, dalla Pasticceria De Vivo sono dunque in partenza alla volta di Torino, per partecipare alla V Edizione dell'ormai famoso contest dolciario, con una sorpresa prodotta rispondendo a una "sfida" del mercato. E ci hanno regalato delle golose anticipazioni...

Signor De Vivo, vantate sessant'anni di attività di successo. Cosa contraddistingue la vostra pasticceria?

"Costanza, determinazione, serietà e una continua ricerca per offrire ai clienti un prodotto di qualità. Considero i miei dipendenti, circa 80, come figli. La passione alla base di quello che facciamo penso sia il segreto del nostro successo. Non guardiamo alla stanchezza, agli orari: il nostro lavoro viene prima di tutto. Anche di noi".

Veniamo fuori da un periodo difficile segnato dalla pandemia, ma ora anche la guerra nel cuore dell'Europa complica tante cose pure in Italia. Quali sono le maggiori difficoltà che avete dovuto affrontare e che tutt'ora pesano?

"La penuria di materie prime e la volatilità dei costi, che rende davvero complicato mantenere i nostri prodotti a un prezzo accettabile per il mercato. Non vogliamo che questo ricada sulle spalle, già provate, dei nostri clienti. Purtroppo il caro-energia e il caro-vita lo stiamo subendo tutti".

Anche quest'anno parteciperete all'evento "Una Mole di Colombe", che ammette soltanto 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. Cosa significa fare pasticceria seguendo questi criteri?

"Significa rispettare i nostri clienti, fare continue ricerche e offrire dei prodotti che siano più naturali e genuini possibili. Siamo artigiani organizzati, la nostra missione è garantire sempre la migliore qualità senza sovrapporci ai prodotti industriali, la cui offerta non manca mai".

L'attività artigianale è sufficientemente tutelata e promossa?

"Assolutamente no. "Artigianale" in Italia può significare tutto e niente, la confusione è enorme. Mancano le giuste tutele per chi si impegna con serietà nella direzione di un artigianato vero: sia nel settore della pasticceria, sia in quello della gelateria. Nel nostro paese, ad esempio, si può definire "artigianale" anche quel prodotto che sia stato realizzato con dei semi-lavorati. Associazioni o manifestazioni, come quella di Una mole di colombe o

Una mole di panettoni, sono le uniche a inserire delle esclusioni e fare le giuste distinzioni, ma non è giusto che a regolare questo mondo, così centrale per la cultura italiana, siano lasciate sole”.

La partecipazione a “Una Mole di Colombe” prevede la presentazione di una colomba in versione classica e una ‘creativa’, ci può dare qualche gustosa anticipazione?

“Per quanto riguarda la colomba creativa, quest’anno abbiamo guardato alle esigenze del mercato e abbiamo deciso di andare incontro al grande tema delle intolleranze, sempre più diffuse tra le persone. Proporremo una colomba senza lattosio, con albicocche del Vesuvio e cioccolato Valrhona brasiliano mono origine. Gustosità e sapidità non saranno compromesse. Il lattosio è difficile da digerire...anche per i bambini. Abbiamo voluto cogliere questa sfida!”

De Vivo, che si trova proprio tra gli scavi archeologici e il santuario di Pompei, serve le sue prelibatezze anche a un gran numero di turisti italiani e internazionali. Quali sono i prodotti che vanno per la maggiore, e con essi diffondete anche un pezzo di cultura italiana?

“Sicuramente viviamo in una zona molto ricca di materie prime: il territorio ci regala tante prelibatezze locali, che cerchiamo di esaltare nella lavorazione dei nostri prodotti. Gelsi, limoni, albicocche: i turisti apprezzano soprattutto i prodotti della nostra terra, per questo ci sentiamo prima di tutto ambasciatori della cultura campana: l’Italia è bella e unica perché è varia”.

La Confederazione Pasticceri Italiani ha rilevato una crescita del 10% del mercato della colomba artigianale quest’anno, evidenziando un grande interesse dei consumatori per le versioni creative, farcite o ricoperte, e annunciando la volontà di destagionalizzare il prodotto, portando la colomba sulle tavole per tutto l’anno. Che ne pensa?

“Riguardo la farcitura della colomba, siamo stati i pionieri e con il nostro ricco catalogo di prodotti al momento siamo leader delle farciture: il mercato le ama. Nelle altre regioni italiane la destagionalizzazione delle colombe può funzionare, ma in Campania abbiamo troppi dolci legati alle festività. Non penso comunque che sia un errore proporre un grande lievito adatto a tutto l’anno. Noi lo facciamo, ma cambiamo forma alla colomba quando siamo lontani dalla Pasqua”.

Ecco i nomi dei vincitori della quinta edizione di “Una Mole di Colombe”

Di [Redazione QP](#)

“Una Mole di Colombe” si è svolta il 25 e il 26 marzo all’Hotel Principi di Piemonte. Per la categoria colomba tradizionale, vincono il forno torinese “Grano” con Sergio Scovazzo (primo classificato), il forno “Roberto Pastry&Bakery” con Roberto Moreschi di Chiavenna Sondrio (II classificato) e il forno tarantino “La Gioia” con Alessandro Spagnoletti (III classificato)

Per la categoria colomba creativa, il primo classificato è la “Pregiata Pasticceria Perrino” di Avellino dei fratelli Lorenzo e Damiano Perrino, il secondo classificato – di nuovo – il forno “Roberto Pastry&Bakery” e il terzo classificato il forno torinese “Grano” di Santena.



Questi i vincitori della quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, organizzata da Dettagli Eventi, scelti da una giuria di esperti composta da: Evi Polliotto (pastry chef), Andrea Rastelli (pasticcere) Massimiliano Prete (lievitista chef), Giovanni Dell’Agnese (Presidente della giuria, Maestro pasticcere) e Leo Rieser (giornalista).

Il mercato della colomba artigianale quest’anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia

dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua. “Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l’interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati” dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino.

“Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell’anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l’antica tradizione strettamente legata alla Pasqua.”

TristeMondo

“Una Mole di Colombe” si è svolta il 25 e il 26 marzo all’Hotel Principi di Piemonte. Per la categoria colomba tradizionale, vincono il forno torinese “Grano” con Sergio Scovazzo (primo classificato), il forno “Roberto Pastry&Bakery” con Roberto Moreschi di Chiavenna Sondrio (II classificato) e il forno tarantino “La Gioia” con Alessandro Spagnoletti (III classificato)

Per la categoria colomba creativa, il primo classificato è la “Pregiata Pasticceria Perrino” di Avellino dei fratelli Lorenzo e Damiano Perrino, il secondo classificato – di nuovo – il forno “Roberto Pastry&Bakery” e il terzo classificato il forno torinese “Grano” di Santena.



Questi i vincitori della quinta edizione di “Una Mole di Colombe”, organizzata da
Dettagli Eventi, scelti da una giuria di esperti...



“UNA MOLE DI COLOMBE” ALL’HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE

TORNA UNA MOLE DI COLOMBE ALL’HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE
CON 150 COLOMBE TRADIZIONALI E CREATIVE DI UNA TRENTINA
DI MAESTRI PASTICCERI E FORNAI FRA I MIGLIORI D’ITALIA

-
- Il 25 e il 26 marzo 2023
 - [Via Piero Gobetti 15, Torino](#)
 - <http://www.unamole.it/>
-

Torna la V edizione di *Una Mole di colombe* nelle sale dell’**Hotel Principi di Piemonte**: una presentazione di oltre **150 colombe tradizionali e creative** di una quindicina di **Maestri**

pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia, soltanto gli artigiani che rispettano rigorose regole di qualità come l'utilizzo di lievito madre e l'esclusione di conservanti, emulsionanti, additivi chimici, aromi artificiali e semilavorati.

I Maestri del lievito madre si sfidano su due versioni del tradizionale dolce pasquale, che può essere degustato dal pubblico oltre a poter essere acquistato al prezzo speciale di 30€ al Kg.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto grazie anche alla maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce, farcito o ricoperto.

Importante novità è la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno, destagionalizzandola.

< >		today	Marzo 2023				month	week	list
lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom			
27	28	1	2	3	4	5			
6	7	8	9	10	11	12			
13	14	15	16	17	18	19			
20	21	22	23	24	25	26			

“Una Mole di Colombe”, un santenese e un poirinese tra i partecipanti

Di **Fabio Strazzaboschi**

Tra i selezionati alla manifestazione “Una Mole di Colombe” del 25 e 26 marzo sono presenti il fornaio santenese Sergio Scovazzo e il pasticciere poirinese Massimo Morra.



Sergio Scovazzo del forno Grano di Santena e Massimo Morra del caffè-pasticceria Morra di Poirino

Si terrà questo week-end a Torino la quinta edizione di “**Una Mole di Colombe**”, l’evento nazionale dove quindici maestri fornai e pasticceri lieviti, provenienti da tutte le regioni italiane, si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali: tra i partecipanti al concorso saranno presenti il **maestro fornaio Sergio Scovazzo** del **panificio Grano di Santena** ed il **maestro pasticcere Massimo Morra del caffè-pasticceria Morra di Poirino**.

Il **panificio Grano**, a **Santena**, nasce nel 2018 dall’idea dei fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell’ambito della panificazione. La colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre, per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021, l’ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati. **Il panificio è stato finalista nei più prestigiosi concorsi nazionali del settore.**

"Una Mole di colombe",

Artigiani pasticceri e fornai d'Italia all'Hotel Principi di Piemonte per proporre il famoso dolce pasquale



Il 25 e il 26 marzo torna la V edizione di "Una Mole di Colombe". Nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d'Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza. Quest'anno, il pubblico avrà l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le "Degustazioni guidate experience", completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

E a proposito di vino, da segnalare tra le novità di questa edizione la collaborazione della società organizzatrice Dettagli Eventi con il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso e che allestirà nella sala Palazzo Madama 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. «Ogni produttore di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta» fanno sapere dal Consorzio. Insomma quello organizzato per l'edizione 2023 di Una Mole di Colombe sarà un vero tutorial su come il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui

Rosso, tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano l'abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale.

Altra partner della V edizione di Una Mole di Colombe sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce per l'Italia i prodotti di Floribis: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile e unico bouquet determina l'unicità dell'aroma nei grandi lievitati e in tutti gli ambiti in cui viene utilizzata, il mondo della vaniglia ha raggiunto così le massime vette della qualità. Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale", grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora.

A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero. Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30€ al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocchie armelline e in quelle dai ripieni più creativi. Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione creativa del dolce della Pasqua.

"Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l'interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati" dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino. "Piacciono le specialità gourmet e i marchi "artigianali", talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell'anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l'antica tradizione strettamente legata alla Pasqua."



Una Mole di Colombe 2023: a Torino il goloso evento con il meglio delle colombe artigianali

EVENTI A TORINO

Guida Torino > **Eventi** > Una Mole di Colombe 2023: a Torino il goloso evento con il meglio delle colombe artigianali



Bruno D Andrea / Shutterstock.com

Una Mole di Colombe 2023 ritorna a **Torino** per un nuovo goloso appuntamento con il meglio delle colombe artigianali italiane. Nel fine settimana del **25 e 26 marzo 2023**, gli affascinanti saloni dell'**Hotel Principi di Piemonte** di Torino saranno nuovamente invase dalla dolce fragranza di uno dei dolci simbolo della Pasqua italiana. In questa

occasione i **Maestri Pasticceri**, provenienti da tutta Italia, presenteranno nella città sabauda le loro buonissime creazioni.

In questa dolcissimo week-end sabauda **dedicato al lievitato per eccellenza della Pasqua**, troverete tantissimi **Maestri Pasticceri e Maestri fornai** con i loro dolci che potrete **assaggiare e acquistare al prezzo bloccato** di € 30 al kg e l'ormai classico concorso per decretare la migliore colomba dell'edizione 2023. Questi sono gli ingredienti della nuova edizione di Una Mole di Colombe 2023 dedicata a golosi, gourmet, esperti e semplici curiosi. Una vetrina d'eccellenza a Torino per uno dei protagonisti assoluti delle tavole pasquali.

Potete acquistare i biglietti per l'ingresso a Una Mole di Colombe 2023 sul sito ufficiale.

Quando

Data/e: **25 Marzo 2023 - 26 Marzo 2023**

Orario: **10:00 - 20:00**

Dove

Hotel Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti 15 - Torino

Prezzo

Ingresso singolo 5 € - Ingresso di coppia 7,50 € - Ingresso gratuito per i bambini fino a 12 anni

Altre informazioni

www.unamoledi.it

Categoria dell'evento

- [Gastronomia](#)

Una Mole di colombe all'Hotel Principi di Piemonte. Tutte le informazioni

14/02/2023

Da sabato 25 marzo a domenica 26 marzo 2023



Torino -Il 25 e il 26 marzo 2023 dalle ore 09.00 torna la **quinta edizione di *Una Mole di colombe*** all'interno delle sale dell'**Hotel Principi di Piemonte**. Ci saranno **oltre 150 colombe tradizionali e creative** presentate da una trentina di Maestri pasticceri e fornai tra i migliori d'Italia.

Torino -Anche per questa edizione **la società organizzatrice Dettagli eventi** ha selezionato soltanto 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.

Torino -Espressione di tutte le regioni d'Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30 Euro al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il biglietto singolo è di 5 Euro, 7 Euro per la coppia.



MARZO, 2023

25 SAB **26** MARDOM **UNA MOLE DI COLOMBE** TANTI DOLCI PASQUALI E ASSAGGINI *Principi*

di Piemonte, Via Piero Gobetti, 15e, Torino

QUANDO

marzo 25 (Sabato) - 26 (Domenica)

DOVE

Principi di Piemonte

Via Piero Gobetti, 15e, Torino

DETTAGLI

Una mole di colombe a Torino – Edizione 2023

25-26/03/2023

Il **25 ed il 26 marzo 2023 all'Hotel Principi di Piemonte** a Torino torna **"Una mole di colombe"**, la manifestazione dedicata ai dolci pasquali a Torino.



In questo dolcissimo week-end sabauda si riuniscono i **migliori lieviti della pasticceria italiana**.

Una Mole Di Colombe rappresenta una vetrina d'eccellenza per il protagonista delle **tavole pasquali**.

Ogni territorio italiano sforna per il periodo pasquale un numero sempre crescente di colombe di eccellenza artigianale, che profumano dei prodotti della regione, della provincia e delle località del nostro Bel Paese.

Hotel Principi di Piemonte

Il luogo della manifestazione sarà di nuovo ai **Principi di Piemonte**, un affascinante ed elegante hotel a 5 stelle situato nel cuore dello shopping cittadino proprio di fronte alla rinomata via Roma.

Le sue sale auliche ospiteranno i maestri pasticceri provenienti da tutta l'Italia ed i maestri cioccolatieri del Piemonte. L'albergo rappresenta un vero e proprio patrimonio storico della città per la sua indubbia bellezza architettonica, lo splendore fastoso, la ricchezza di particolari come i preziosi decori, i mosaici di Venini e gli storici vetri di Murano, e l'ambientazione unica sapientemente combinata con sale di diversa capienza e metratura.

Info evento

L'ingresso alla manifestazione prevede un biglietto singolo a 5,00 €, la coppia a 7,00 €.

L'acquisto online è consigliato sul sito www.unamoledi.it.

25 – 26 MARZO A TORINO: TRE TORINESI SELEZIONATI PER “UNA MOLE DI COLOMBE”

DA SANTENA, POIRINO E RIALE ALCUNI DEI MIGLIORI MAESTRI FORNAI E PASTICCERI LIEVITISTI ITALIANI

Da [Redazione Tgyou24.it](https://www.tgyou24.it)



DA SANTENA A RIALE, TRE TORINESI SELEZIONATI PER “UNA MOLE DI COLOMBE” TRA ALCUNI DEI MIGLIORI MAESTRI FORNAI E PASTICCERI LIEVITISTI ITALIANI

Dal forno Grano di Santena alla pasticceria Morra di Poirino, salendo in alto quota con Walser Shtuba Riale: sono tre le eccellenze torinesi, fra i quindici maestri

fornai e pasticceri lieviti, che parteciperanno alla V edizione di **Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.**

Il **panificio Grano**, nel piccolo centro di Santena (TO), nasce nel 2018 dall'idea dei fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell'ambito della panificazione. La colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021, l'ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati. Grano è stato finalista nei più prestigiosi concorsi nazionali del settore.

Il **caffè-pasticceria Morra** a Poirino (TO) è aperto dal 1982 ed è gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. Il laboratorio artigianale, guidato dal pasticcere Massimo Morra, è specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella creazione di prodotti cioccolateria che nascono da ricette esclusive. A Riale, nella sua locanda **Walser Schtuba**, lo chef Matteo Sormani produce i panettoni per Natale e le Colombe per Pasqua più alti d'Italia, per l'altitudine della terra in cui nascono. Sono frutto di progetti che durano tutto l'anno: a gennaio arrivano gli agrumi dalla Sicilia. La polpa viene utilizzata per estratti e paste, mentre inizia la lavorazione delle bucce. La canditura avviene in primavera e in autunno attraverso un lento processo realizzato all'aria aperta, per consentire agli agrumi di arricchirsi delle note floreali del territorio. Farina, burro, zucchero, uova, acqua e lievito madre: gli ingredienti semplici che, lavorati in alta quota, danno vita a prodotti dall'aroma intenso e persistente.

"UNA MOLE DI COLOMBE", dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lieviti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, **"UNA MOLE DI COLOMBE"** è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

Tre torinesi fra i maestri fornai e pasticceri alla V edizione di Una Mole di Colombe



Dal forno Grano di Santena alla pasticceria Morra di Poirino, salendo in alto quota con Walser Shtuba Riale: sono tre le eccellenze torinesi, fra i quindici maestri fornai e pasticceri lieviti, che parteciperanno alla V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Il panificio Grano, nel piccolo centro di Santena (TO), nasce nel 2018 dall'idea dei fratelli Mosso, desiderosi di proporre un concetto antico in chiave moderna nell'ambito della panificazione. La colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021, l'ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati. Grano è stato finalista nei più prestigiosi concorsi nazionali del settore.

Il caffè-pasticceria Morra a Poirino (TO) è aperto dal 1982 ed è gestito dai fratelli Marisa e Massimo Morra. Il laboratorio artigianale, guidato dal pasticcere Massimo Morra, è specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella creazione di prodotti cioccolateria che nascono da ricette esclusive.

A Riale, nella sua locanda Walser Shtuba, lo chef Matteo Sormani produce i panettoni per Natale e le Colombe per Pasqua più alti d'Italia, per l'altitudine della terra in cui nascono. Sono frutto di progetti che durano tutto l'anno: a gennaio arrivano gli agrumi dalla Sicilia. La polpa viene utilizzata per estratti e paste, mentre inizia la lavorazione delle bucce. La canditura avviene in primavera e in autunno attraverso un lento processo realizzato

all'aria aperta, per consentire agli agrumi di arricchirsi delle note floreali del territorio. Farina, burro, zucchero, uova, acqua e lievito madre: gli ingredienti semplici che, lavorati in alta quota, danno vita a prodotti dall'aroma intenso e persistente.

"UNA MOLE DI COLOMBE", dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, "UNA MOLE DI COLOMBE" è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

UNA MOLE DI COLOMBE
Hotel Principi di Piemonte

via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino
25-26 marzo, h. 9- 19

Biglietti: singolo 5,00 €; coppia 7,00 €

Acquisto online consigliato e prioritario tramite il quale sarà possibile prenotare la fascia oraria di accesso desiderata.

PIEMONTE



TORINO

Enogastronomia, Eventi speciali

UNA MOLE DI COLOMBE

25-03-2023 / 26-03-2023

Il **25 e 26 marzo 2023** a Torino si svolge la manifestazione più dolce d'Italia: **Una Mole Di Colombe 2023**, la vetrina d'eccellenza di grandi lievitati con degustazione libera e vendita. Alla sua 5° edizione, questo dolcissimo week-end riunisce i migliori lievitisti della pasticceria italiana presso l'Hotel Principi di Piemonte.

PERIODO

Sabato 25 Marzo 2023 / Domenica 26 Marzo 2023

ORARI

10:00-20:00

PREZZO

€ 5,00 (Biglietto singolo (+ comm. serv. € 0.70);)

€ 7,00 (Biglietto di coppia (+ comm. serv. € 1.40);)

CONTATTI

+39 0116603471

<http://www.unamoledi.it/event-details/una-mole-di-colombe-25-26-marzo-2023>

unamoledipanettoni@gmail.com

PIEMONTE



TORINO

UNA MOLE DI COLOMBE

25-03-2023 / 26-03-2023



Les 25 et 26 mars, Turin accueillera l'événement le plus sucré d'Italie : Una Mole Di Colombe 2022, une vitrine d'excellence des grands produits au levain avec dégustation et vente gratuites. Ce week-end sucré, qui en est à sa quatrième édition, réunit les meilleurs chefs pâtisseries italiens à l'hôtel Principi di Piemonte.

QUAND

Samedi 25 mars 2023 / Dimanche 26 mars 2023

HORAIRES

Samedi: 10:00-19:00

Dimanche: 9:00-19:00

TARIFS

€ 5,00 (Biglietto singolo (+ comm. serv. € 0.70);) Intero

€ 7,00 (Biglietto di coppia (+ comm. serv. € 1.40);) Intero

CONTACTS

+39 0116603471 <http://www.unamoledi.it/event-details/una-mole-di-colombe-25-26-marzo-2023>

unamoledipanettoni@gmail.com

Tre torinesi selezionati per “Una Mole di Colombe”

Miriam Milani 15 Marzo 2023

Da Santena fino a Poirino, salendo per Riale: sono tre le eccellenze torinesi che parteciperanno alla quinta edizione di Una Mole di Colombe



Sergio Scovazzo: Il **panificio Grano**, di Santena (TO), nasce nel 2018 dai fratelli Mosso. Propongono un concetto antico in chiave moderna nell’ambito della panificazione. La colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per ottenere un prodotto che si pone in un mercato differente dal panificio tradizionale. Nel 2021, l’ingresso di **Sergio Scovazzo** nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati. Grano è stato finalista nei più prestigiosi concorsi nazionali del settore.



Massimo Morra: Il caffè-pasticceria **Morra**, a Poirino (TO), è aperto dal 1982 ed è gestito dai fratelli Marisa e **Massimo Morra**. Il laboratorio artigianale, guidato dal pasticcere Massimo Morra, è specializzato nella preparazione di colombe e panettoni, ma anche nella creazione di prodotti cioccolateria che nascono da ricette esclusive.



Matteo Sormani: A Riale, nella sua locanda **Walser Schtuba**, lo chef **Matteo Sormani** produce i panettoni per Natale e le Colombe per Pasqua più alti d’Italia, per l’altitudine della terra in cui nascono. Sono frutto di progetti che durano tutto l’anno: a gennaio arrivano gli agrumi dalla Sicilia, la polpa viene utilizzata per estratti e paste, mentre inizia la lavorazione delle bucce. La canditura avviene in primavera e in autunno, attraverso un lento processo realizzato all’aria aperta, per consentire agli agrumi di arricchirsi delle note floreali del territorio. Farina, burro, zucchero, uova, acqua e lievito madre: gli ingredienti semplici che danno vita a prodotti dall’aroma intenso e persistente.

“Una Mole di Colombe”: Evento nazionale che si svolgerà il **25 e 26 marzo a Torino**, nelle sale dell’**Hotel Principi di Piemonte**. Quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno lavorando con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali. Espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l’estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi “Una Mole di Colombe” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.



Evento “Una Mole Di Colombe” 25 – 26 Marzo

UNA MOLE DI COLOMBE 2023

In questo dolcissimo week-end sabauda si riuniscono i migliori lievitisti della pasticceria italiana. Una Mole Di Colombe rappresenta una vetrina d'eccellenza per il protagonista delle tavole pasquali. Ogni territorio italiano sforna per il periodo pasquale un numero sempre crescente di colombe di eccellenza artigianale, che profumano dei prodotti della regione, della provincia e delle località del nostro B

INDICAZIONI

Dove si trova?

Indirizzo: Hotel Principi di Piemonte, Via Piero Gobetti, 15, 10123 Torino TO, Italia

Contatti

CALL CENTER ACQUISTO TICKET 06 – 0406

MAIL info@dettaglieventi.it

Prezzo d'ingresso:

Ticket 5,00€ INGRESSO SINGOLO

Ticket 7,00€ INGRESSO COPPIA

**Ingresso gratuito per i bambini fino a 12 anni.

Con l'acquisto online sul sito sarà possibile assicurarsi l'accesso e riservare la fascia oraria desiderata fino ad esaurimento posti (accessi contingentati in base alle normative vigenti Covid). Il biglietto è acquistabile anche presso la biglietteria dell'evento ma prioritario resta l'accesso alla manifestazione tramite l'acquisto dei ticket online.

Dalla Campania a Torino 4 eccellenze a 'Una mole di colombe'

Selezionati tra alcuni dei migliori maestri fornai e pasticceri



(ANSA) - NAPOLI, 15 MAR - Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma "la concia che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà.

Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia", spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la Pasticceria Cappiello in via Michele Ruta al civico 24. Da Napoli, arriva sotto la Mole la Pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da Avellino, invece, partecipa a Una mole di colombe l'unica pasticceria donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la Perrino Pregiata Pasticceria dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda. Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della Pasticceria Sparaco a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale. "UNA MOLE DI COLOMBE", dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro

creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, "UNA MOLE DI COLOMBE" è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

CIBO. DALLA CAMPANIA A TORINO PER V EDIZIONE "UNA MOLE DI COLOMBE" /FOTO ECCELLENZE REGIONALI PRONTE A SFIDARE I MIGLIORI PASTICCIERI D'ITALIA

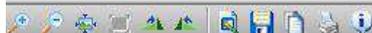
(DIRE) Napoli, 17 mar. - Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lieviti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di "Una Mole di Colombe", in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Capiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma "la conciatina che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciatino romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia", spiega il maestro lievita Michele Capiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la Pasticceria Capiello. Da Napoli, arriva sotto la Mole la pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da Avellino, invece, partecipa a 'Una mole di colombe' l'unica pasticceria donna in concorso, Marzia Lago, che lavora alla Perrino Pregiata Pasticceria dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda. Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della Pasticceria Sparaco a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.

"Una Mole di Colombe", dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lieviti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, "Una Mole di Colombe" è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

(Com/Red/ Dire)
20:30 17-03-23

NNNN

 [Scarica foto ad alta risoluzione](#)



«Una mole di colombe», dalla Campania a Torino il viaggio dei maestri fornai e pasticceri italiani

La Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di Una Mole di Colombe



Chef di Una Mole di Colombe

Mercoledì 15 Marzo 2023, 13:07

Dai panifici alle pasticcerie, con quattro **eccellenze locali** fra i quindici **Maestri pasticceri** lievitisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di **Una Mole di Colombe**, in programma il **25 e 26 marzo** a Torino.



«La concia che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili premia», spiega il Maestro lievitaista **Michele Cappiello**, che insieme al fratello Luigi gestisce la **Pasticceria Cappiello** in via Michele Ruta al civico 24.

Da **Napoli**, arriva sotto la mole la **Pasticceria De Vivo**, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una **realtà familiare** e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da **Avellino**, invece, partecipa a **Una mole di colombe** l'unica pasticceria donna in concorso, **Marzia Lago**, che lavora presso la **Perrino Pregiata Pasticceria** dei fratelli Damiano e **Lorenzo Perrino** a Grottaminarda.

Infine, da **Caserta**, anche il pastry-chef **Guido Sparaco** della **Pasticceria Sparaco a Castel Morrone** arriverà a **Torino** con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.



"**Una mole di colombe**", dal 25 al 26 marzo, è un **evento** nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di **colombe creative** e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente **artigianali**, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza.

Dalla Campania a Torino 4 eccellenze a 'Una mole di colombe'...

Marzo 15, 2023 di [Roccarainola](#)

Selezionati tra alcuni dei migliori maestri fornai e pasticceri

Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma "la concia che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà.

Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia", spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la Pasticceria Cappiello in via Michele Ruta al civico 24. Da Napoli, arriva sotto la Mole la Pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da Avellino, invece, partecipa a Una mole di colombe l'unica pasticciera donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la Perrino Pregiata Pasticceria dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda. Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della Pasticceria Sparaco a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale. "UNA MOLE DI COLOMBE", dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, "UNA MOLE DI COLOMBE" è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.



Dalla Campania 4 eccellenze regionali a “Una mole di colombe” a Torino

Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla **V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.**

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma “la conciata che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia”, spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la **Pasticceria Cappiello** in via Michele Ruta al civico 24. Da Napoli, arriva sotto la Mole la **Pasticceria De Vivo**, oggi capitanata da Marco con l’ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant’anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da Avellino, invece, partecipa a Una mole di colombe l’unica pasticceria donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la **Perrino Pregiata Pasticceria** dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda. Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della **Pasticceria Sparaco** a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.

“UNA MOLE DI COLOMBE”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l’estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, “UNA MOLE DI COLOMBE” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

UNA MOLE DI COLOMBE

25 e 26 marzo 2022 Ore 9 -19

Hotel Principi di Piemonte – Via Piero Gobetti 15, 10123 Torino

Per info e biglietti: singolo 5 €, coppia 7 € acquistabili su www.unamoledi.it oppure nella biglietteria presso l'Hotel Principi di Piemonte. **Acquisto online consigliato.**

Una Mole di colombe, boom della pasticceria made in Campania: 4 in gara (con l'unico chef donna)

ildenaro.it

15 Marzo 2023



in foto Colomba creativa De Vivo

Dai panifici alle pasticcerie: con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla **V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.** Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma "la conciata che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia", spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la **Pasticceria Cappiello** in via Michele Ruta al civico 24.

Da Napoli, arriva sotto la Mole la **Pasticceria De Vivo**, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre.

Da Avellino, invece, partecipa a Una mole di colombe l'unica pasticciera donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la **Perrino Pregiata Pasticceria** dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda.

Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della **Pasticceria Sparaco** a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.



ARS SCRIVEN

DALLA CAMPANIA A TORINO QUATTRO ECCELLENZE REGIONALI A “UNA MOLE DI COLOMBE”

15/03/2023



UNA MOLE DI
Colombe

25 e 26 Marzo 2023
Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10:00 - 20:00

5° EDIZIONE

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

CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

PATROCINIO

MAJOR SPONSOR

CHARITY PARTNER

deleggi

Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma “la conciata che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia”, spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la Pasticceria Cappiello in via Michele Ruta al civico 24. Da Napoli, arriva sotto la Mole la Pasticceria De Vivo, oggi capitanata da Marco con l’ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant’anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre. Da Avellino, invece, partecipa a Una mole di colombe l’unica pasticceria donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la Perrino Pregiata Pasticceria dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda. Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della Pasticceria Sparaco a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.

“UNA MOLE DI COLOMBE”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, “UNA MOLE DI COLOMBE” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

UNA MOLE DI COLOMBE 25 e 26 marzo 2022

Ore 10 -19

Pasticcerie campane a Torino per “Una mole di colombe”



Dalla Campania a Torino quattro eccellenze regionali alla quinta edizione di *Una mole di colombe*, in programma il 25 e 26 marzo.

Dai panifici alle pasticcerie, con quattro eccellenze locali fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, la Campania è la regione più rappresentata alla **V edizione di Una Mole di Colombe, il 25 e 26 marzo a Torino.**

Dalla provincia di Caserta a Torino, pasticceri dal 1980, i fratelli Cappiello non hanno ancora scelto gli ingredienti da miscelare per presentare la loro colomba creativa, ma «la conciata che utilizza salsiccia di maialino nero di razza casertana insieme al formaggio conciato romano, non mancherà. Le colombe artigianali sono sempre più richieste. Questo significa che il fare bene utilizzando prodotti nobili: premia», spiega il Maestro lievitolista Michele Cappiello, che insieme al fratello Luigi gestisce la **Pasticceria Cappiello** in via Michele Ruta al civico 24.

Da Napoli, arriva sotto la Mole la **Pasticceria De Vivo**, oggi capitanata da Marco con l'ausilio della moglie Ester e la figlia Simona. Una realtà familiare e di eccellenza, la cui storia parte dagli anni Trenta per arrivare sessant'anni e due generazioni dopo a utilizzare la stessa regola per la preparazione del lievito madre.

Da Avellino, invece, partecipa a *Una mole di colombe* l'unica pasticceria donna in concorso, Marzia Lago, che lavora presso la **Perrino Pregiata Pasticceria** dei fratelli Damiano e Lorenzo Perrino a Grottaminarda.

Infine, da Caserta, anche il pastry-chef Guido Sparaco della **Pasticceria Sparaco** a Castel Morrone arriverà a Torino con le due versioni, creativa e tradizionale, del dolce pasquale.

L'evento

Una mole di colombe, dal 25 al 26 marzo, è **un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali**. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza.

Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, ***Una mole di colombe* è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.**



Colomba creativa De Vivo



Si potrà degustare e acquistare una selezione di produzioni artigianali fra tradizione e creatività in abbinamento al Brachetto d'Acqui e all'Acqui docg Rosé

Il 25 e il 26 marzo torna la V edizione di "Una Mole di Colombe". Nelle sale dell'Hotel Principi di Piemonte, a Torino, oltre 150 colombe tradizionali e creative saranno presentate da 25 Maestri pasticceri e fornai fra i migliori d'Italia. Anche per questa edizione la società organizzatrice Dettagli Eventi ha selezionato soltanto 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.

Espressione di tutte le regioni d'Italia, i Maestri del lievito madre si sfideranno su due versioni del tradizionale dolce della Pasqua. La colomba classica, prodotta con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, verrà presentata anche nel suo abito creativo, cucito su misura da ogni Maestro pasticcere esaltando l'identità e i prodotti dei territori di provenienza. Quest'anno, il pubblico avrà l'occasione di scoprire il mondo dell'alta pasticceria italiana, conoscendone da vicino protagonisti, innovazioni, ma anche abbinamenti. Infatti le "Degustazioni guidate experience", completamente gratuite per il pubblico e su prenotazione, saranno condotte da una Sommelier professionista, un Produttore di vino e dai Maestri pasticceri per offrire agli spettatori il giusto calice di vino in abbinamento alle colombe.

E a proposito di vino, da segnalare tra le novità di questa edizione la collaborazione della società organizzatrice Dettagli Eventi con il Consorzio Vini d'Aqui, che tutela il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé e l'Acqui Rosso e che allestirà nella sala Palazzo Madama 30 postazioni per lo svolgimento di masterclass e abbinamenti tra vini e colombe. «Ogni produttore di Brachetto d'Acqui, di Acqui docg Rosé e di Acqui Rosso presenterà il proprio vino abbinato a una gamma di preparazioni dolci selezionate secondo le caratteristiche che meglio si accostano alla tipologia vinicola proposta» fanno sapere dal Consorzio. Insomma quello organizzato per l'edizione 2023 di Una Mole di Colombe sarà un vero tutorial su come il Brachetto d'Acqui, l'Acqui docg Rosé

e l'Acqui Rosso, tutti vini a base di uva brachetto esclusivamente coltivata e vinificata nella zona classica di produzione tra le aree di Acqui Terme e l'Astigiano, siano l'abbinamento ideale con la Colomba artigianale, dolce classico della tradizione pasquale.

Altra partner della V edizione di Una Mole di Colombe sarà TosiNatura, che ha selezionato e distribuisce per l'Italia i prodotti di Floribis: azienda leader della produzione e trasformazione della vaniglia bourbon del Madagascar, che con il suo inconfondibile e unico bouquet determina l'unicità dell'aroma nei grandi lievitati e in tutti gli ambiti in cui viene utilizzata, il mondo della vaniglia ha raggiunto così le massime vette della qualità.



UNA MOLE DI Colombe

25 e 26 Marzo 2023
Hotel Principi di Piemonte - Torino
Orario di apertura: 10:00 - 20:00

5° EDIZIONE CONCORSO "UNA MOLE DI COLOMBE"

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

Acquista il tuo Ticket su www.unamoledi.it
Ingresso singolo 5,00 €
Ingresso coppia 7,00 €

MAIN SPONSOR: **Bd'A** (Biscotti di Pasqua)
SPONSOR: **TOSI NATURA**
MEDIA PARTNER: **Italia a Tavola**
CHARITY PARTNER: **1caffè**

PATROCINO: **ASCOM** (Associazione Pasticceri Italiani), **1caffè** 25°

1caffè

Come da tradizione, la kermesse sposa anche una buona causa: 1 Caffè Onlus sarà presente con un servizio di "Bar solidale", grazie alla collaborazione con Bialetti e Acqua Valmora. A beneficiare del ricavato raccolto saranno le 52 realtà no profit sostenute nel 2023 dalla onlus fondata da Luca Argentero.

Il pubblico potrà degustare e acquistare al prezzo speciale di 30€ al Kg l'elegante protagonista dei dolci di Pasqua, declinata nelle preparazioni classiche con glassa, granella di zucchero, mandorle o nocciole armelline e in quelle dai ripieni più creativi.

Il mercato della colomba artigianale quest'anno è cresciuto del 10%, conquistando sempre nuovi estimatori. La Confederazione Pasticceri Italiani, Conpait, ritiene che la crescita sia dovuta alla sempre maggiore curiosità dei consumatori per la versione

creativa del dolce della Pasqua. “Se le colombe classiche restano le più vendute, con la metà dei volumi e il 43% della spesa, a stimolare l’interesse dei consumatori sono sempre più le versioni creative, farcite o ricoperte, per cui il budget nel 2022 è aumentato del 53% rispetto agli anni passati” dichiara il presidente di Conpait Angelo Musolino. “Piacciono le specialità gourmet e i marchi “artigianali”, talvolta provenienti da filiere tradizionali o realizzate con ingredienti 100% italiani, la cui offerta è sempre più ampia. Altra novità importante è anche la volontà di portare la colomba sulle tavole per tutto il periodo dell’anno; quindi destagionalizzare, anche in questo caso, l’antica tradizione strettamente legata alla Pasqua.”

DALLA PUGLIA A TORINO

LA PASTICCERIA LA GIOIA A “UNA MOLE DI COLOMBE”

TRA ALCUNI DEI MIGLIORI MAESTRI FORNAI E PASTICCIERI LIEVITISTI ITALIANI

Da Taranto a Torino, ci sarà anche la **Pasticceria La Gioia** fra i quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti scelti per partecipare alla **V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino**. Un’eccellenza dell’alta pasticceria pugliese, situata in via Lago D’Arvo 11 a Taranto, la cui storia prende la rincorsa dal 1972 per offrire ancora oggi prodotti che utilizzano le migliori materie prime offerte dal territorio.



“UNA MOLE DI COLOMBE”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l’estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, “UNA MOLE DI COLOMBE” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

16 MARZO 2023

DAL 25 AL 26 MARZO

Eccellenza palermitana a “Una Mole di colombe”: selezionata tra alcuni dei migliori maestri fornai e pasticceri lievitolisti italiani

“Una mole di colombe” è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitolisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali



Dai panifici alle pasticcerie, con una eccellenza palermitana fra i quindici Maestri pasticceri lievitolisti scelti e fornai, anche la Sicilia parteciperà alla V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.

Dalla provincia di Palermo a Torino, sarà la storica pasticceria Fiasconaro a presentarsi sotto la Mole per presentare le loro creazioni. La storia di Fiasconaro prende la rincorsa dagli anni Cinquanta a Castelbuono, precisamente dal 1953. Lì, a distanza di 70 anni, i fratelli Fausto, Martino e Nicola hanno scelto di mantenere

la sede legale, produttiva, amministrativa di questo angolo di Alta Pasticceria Siciliana in piazza Margherita 10 a Castelbuono.

“Una mole di colombe”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, “Una mole di colombe” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

25 - 26 MARZO: DALLA SICILIA A TORINO UNA ECCELLENZA PALERMITANA A "UNA MOLE DI COLOMBE" SELEZIONATA TRA ALCUNI DEI MIGLIORI MAESTRI FORNAI E PASTICCERI LIEVITISTI ITALIANI



*Dai panifici alle pasticcerie, con una eccellenza palermitana fra i quindici Maestri pasticceri lievitisti scelti e fornai, anche la Sicilia parteciperà alla **V edizione di Una Mole di Colombe**, in programma il 25 e 26 marzo a Torino.*

Dalla provincia di Palermo a Torino, sarà la storica pasticceria Fiasconaro a presentarsi sotto la Mole per presentare le loro creazioni. La storia di Fiasconaro prende la rincorsa dagli anni Cinquanta a Castelbuono, precisamente dal 1953. Lì, a distanza di 70 anni, i fratelli Fausto, Martino

e Nicola hanno scelto di mantenere la sede legale, produttiva, amministrativa di questo angolo di Alta Pasticceria Siciliana in piazza Margherita 10 a Castelbuono.

“UNA MOLE DI COLOMBE”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitiisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. Organizzata da Dettagli Eventi, “UNA MOLE DI COLOMBE” è una delle manifestazioni che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.

UNA MOLE DI COLOMBE

25 e 26 marzo 2023

Ore 10 -19

Hotel Principi di Piemonte – Via Piero Gobetti 15, 10123 Torino

Per info e biglietti: singolo 5 €, coppia 7 € acquistabili su www.unamoleidi.it oppure nella biglietteria presso l'Hotel Principi di Piemonte. **Acquisto online consigliato.**

Pasticcere di Tarcento alla gara tra i quindici migliori maestri fornai



18 MARZO 2023

Alessandro Rizzo, di Tarcento, parteciperà alla gara “Una mole di colombe”.

[Ascolta questo articolo ora...](#)

La pasticceria **Rizzo, aperta dal 1992 a Tarcento** sarà fra i quindici maestri fornai e pasticceri lievitisti scelti per partecipare alla **V edizione di Una Mole di Colombe, in programma il 25 e 26 marzo prossimi a Torino**. Il panificio pasticceria situato nel Piazzale Monsignor Francesco Placereani e gestito dal capo pasticcere **Alessandro Rizzo e dalla moglie Catia, dal 2009 è diventato anche una caffetteria bistrot**, dove alla produzione dei grandi lievitati si affianca quella di brioches e paste per la prima colazione.

“Una mole di colombe”, dal 25 al 26 marzo, è un evento nazionale in cui quindici maestri fornai e pasticceri lievitisti provenienti da tutte le regioni italiane si sfideranno a colpi di colombe creative e tradizionali. **Ciascuno di essi**

lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza. Le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. **Organizzata da Dettagli Eventi, "Una mole di colombe" è una delle manifestazioni** che apriranno il carosello di eventi italiani legati al popolare dolce pasquale.