ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’eccellenza aquilana alla Divina Colomba 2026: Roberto Catelli in finale

28 Febbraio 2026



Bari, febbraio 2026 – Un pasticciere abruzzese sarà in gara alla finale di **Divina Colomba 2026,** concorso nazionale dedicato alla colomba artigianale organizzato da Goloasi giunto all’ottava edizione. **Roberto Catelli** di **Pasticceria Rò by Caesar de L’Aquila** è stato selezionato **in ben due categorie: Tradizionale e Cioccolato**.

La finale del concorso Divina Colomba 2026, ideato da Massimiliano Dell’Aera, **si svolgerà a Bari l’11 marzo** nell’ambito della X edizione della Mostra internazionale enoagroalimentare Levante Prof.

Sono 30 le colombe selezionate a livello nazionale nelle tre categorie Tradizionale, Cioccolato e Salata. A decretare i vincitori sarà una giuria composta dai maestri lievitisti Eustachio Sapone, Pietro Netti, Francesco Borioli, Alessandro Bertuzzi, Emanuele Comi e Francesco Lastra.

«La colomba artigianale è un grande lievitato che richiede metodo, rispetto del disciplinare e attenzione al lievito madre vivo. Divina Colomba nasce per valorizzare il lavoro artigiano e creare un confronto tecnico tra territori diversi», spiega **Massimiliano Dell'Aera.**

Tutte le colombe in gara devono rispettare il regolamento che prevede l'utilizzo esclusivo di lievito madre vivo, canditi senza anidride solforosa e conformità al disciplinare istituito dal Decreto Ministeriale del 22 luglio 2005.