

La colomba salata di Sergio Scovazzo premiata al concorso “Divina Colomba”

Il Forno Grano conquista il terzo posto

Un altro riconoscimento per il maestro lievitaista Sergio Scovazzo del Forno “Grano” di Santena (To) che si è aggiudicato il terzo posto al concorso nazionale “Divina Colomba” per la categoria “miglior colomba salata”.

Divina Colomba è il concorso organizzato da Goloasi per premiare l’eccellenza dei grandi lievitati artigianali in Italia.

La giuria tecnica, che ha premiato i vincitori dell’edizione 2024, è composta da: Claudio Gatti, Maurizio Cossu, Daniele Scarpa, Alessandro Bertuzzi, Claudio Colombo e Paolo Caridi, che hanno degustato e selezionato, senza conoscerne gli “autori”, i 40 lievitati arrivati in finale e scelto i vincitori tra gli oltre 300 iscritti al concorso preparati da circa 200 artigiani provenienti da tutta la nazione.

Il Forno “Grano”, insignito del riconoscimento Gambero Rosso *Tre Pani* e già due volte vincitore dei concorsi di rilevanza nazionale *Una Mole di Colombe* (nel 2022 e nel 2023) e *Una Mole di Panettoni* (nel 2022 e 2023), si riconferma tra le migliori panetterie d’Italia grazie anche al premio di Golosaria.

“Sono molto soddisfatto del risultato e del lievitato che ho presentato in gara perché nonostante non avesse dei gusti rivoluzionari, aveva carattere, gusto e persistenza davvero decisi ma allo stesso tempo equilibrati: il nostro obiettivo è migliorarci ancora per scalare le posizioni del podio e arrivare in cima, dato che la distanza di punti tra un prodotto e l’altro è stata irrisoria”.

Questo è il commento di Sergio Scovazzo che aggiunge:

“Come abbiamo dimostrato in passato, la vittoria è alla nostra portata e questo è un motivo per alzare ancora l’asticella e gettare il cuore oltre l’ostacolo. Sono inoltre molto soddisfatto di aver aggiunto al nostro palmarès un riconoscimento dedicato ai lievitati salati, in quanto io sono un grande sostenitore di questa tipologia di prodotto, e visto che in passato abbiamo già ricevuto riconoscimenti sul panettone e sulla colomba tradizionale, e su lievitati creativi, questo va a rappresentare un tassello che fino ad adesso era mancante”.

Precisa inoltre che il lievitato in gara per questo concorso aveva gusti molto semplici come pomodori secchi, olive Taggia, Parmigiano Reggiano, erbe aromatiche con impasto al pomodoro e una copertura di semi tostati.

“Tre anni fa eravamo un piccolo panificio in un paesino di provincia, ma non lo abbiamo mai vissuto come un limite. Questo riconoscimento è simbolo di dedizione e sacrificio. Abbiamo deciso di investire nella qualità e nella comunità, sono molto fiero di noi”, conclude Piero Mosso.

Salvato in PDF in data: 31/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/la-colomba-salata-di-sergio-scovazzo-premiata-al-concorso-divina-colomba/15/03/2024/>