

# “Originale”, il bergamasco Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”

written by Rosanna Scardi  
1 Marzo 2021



*Il titolare di “In Croissanteria Lab” in gara nella categoria migliore colomba creativa del concorso nazionale per pasticceri lievitisti in programma il 4 marzo a Torino*

Il bergamasco Italo Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”, il concorso nazionale per pasticceri lievitisti (giunto alla terza edizione) ospitato a Torino, presso l’Hotel Principi di Piemonte, in programma giovedì 4 marzo. A causa

dell'emergenza sanitaria, la manifestazione sarà dedicata alle attività del concorso, senza degustazioni e presentazioni in pubblico.

I dolci proposti sono tutti artigianali, prodotti con lievito madre, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi, mono e di gliceridi, semi lavorati. Vezzoli, titolare di "In Croissanteria Lab" a Carobbio degli Angeli, gareggerà nella categoria migliore colomba creativa.

Al concorso presenterà "Originale". Invece di aggiungere ha preferito sottrarre per valorizzare l'impasto: la sua colomba è liscia con gocce di limone che si sciolgono, conferendo un aroma "agrumato".

La giuria del concorso sarà presieduta da Giovanni dell'Agnesse, erede di una dinastia di pasticceri, vicepresidente dell'Associazione pasticceri di Torino e provincia, Fabrizio Galla, eletto pasticcere dell'anno nel 2020 dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Atenaide Arpone, responsabile di Italian Gourmet, il giornalista Leo Rieser, responsabile eventi per Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, Andrea Maffia, responsabile ricerca e sviluppo Molino Casillo e Alessandra Giovanile, food & travel blogger per Ricettedicultura.com.

Il format "Una Mole di", declinato negli anni in panettoni, colombe, pane e olio, è stato ideato nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Selerano.