



CONCORSO REGIONALE PER LA
MIGLIOR COLOMBA ARTIGIANALE

Regolamento

1. Organizzatore del concorso

CARRA Distribuzione spa

Il concorso "**BONA concorso regionale per la miglior colomba artigianale**" ha lo scopo di promuovere e valorizzare la tradizione della colomba artigianale, incentivando la creatività e la qualità dei produttori.

2. Partecipanti

Possono partecipare al concorso:

- Pasticcerie artigianali o un pasticcere dipendente
- Panifici artigianali o un panettiere/pasticcere dipendente
- Territorio di ubicazione delle attività ammesse al contest: Toscana (fa fede luogo di vendita e/o sede amministrativa)
- Nel caso di più punti vendita appartenenti alla stessa società potrà partecipare solo uno specificato al momento dell'iscrizione

3. Categorie di partecipazione

Il concorso prevede due categorie:

- **Colomba Classica:** senza aggiunta di ingredienti particolari.
- **Colomba Creativa:** con ingredienti innovativi o varianti particolari.

4. Iscrizione

Le iscrizioni sono aperte da lunedì 9/02/2026 a domenica 8/03/2026

Invia una mail a bonaconcorsi@gmail.com richiedendo il modulo di partecipazione. Una volta ricevuto il modulo compilalo in tutte le sue parti.

Invia una mail all'indirizzo bonaconcorsi@gmail.com entro l' 8/03/2026 allegando:

- Apposito modulo di partecipazione compilato e firmato (2 pagine)
- Distinta di pagamento della quota d'iscrizione
- Logo aziendale in formato vettoriale o jpg ad alta risoluzione
- Nr 1 foto del pasticcere in gara a mezzo busto su fondo bianco

L'iscrizione dovrà essere accettata e confermata dall'organizzazione una volta verificati i giusti requisiti del richiedente.

L'iscrizione sarà validata solo dopo il pagamento della quota di iscrizione pari a:

- € 130,00 + IVA per partecipazione ad una singola categoria
- € 200,00 + IVA per partecipazione a tutte e due le categorie in gara

con bonifico bancario

intestato a: Carra Distribuzione spa
Iban: IT75L 0200 8381 8100 0041 2725 38
Causale: **BONA concorso + nome pasticceria**

5. Invio dei campioni

Inviare a proprie spese e sotto propria responsabilità Numero 2 colombe per categoria di partecipazione al seguente indirizzo:

CARRA DISTRIBUZIONE S.P.A.
via del pantano 16/d 50013 Capalle, Campi Bisenzio (FI)
all'attenzione della Sig.ra Valentina Fucito

Entro il **9/03/2026**

Ogni campione deve essere accompagnato da una scheda descrittiva contenente:

1. Nome del partecipante.
2. Categoria di partecipazione.
3. Ricetta con dosaggi scritta in forma anonima.
4. Il pirottino e la busta di incartamento dovranno essere anonimi.

6. Preselezione

L' 11 Marzo alle ore 14.00 una giuria tecnica esaminerà, a porte aperte, i prodotti partecipanti alle due categorie selezionando dieci finalisti per ogni categoria.

Criteri di selezione adottati:

- Rispetto dei requisiti al punto 7 del presente regolamento
- Aspetto estetico
- Profumo ed aroma
- Morbidezza e alveolatura
- Gusto

Le colombe saranno giudicate in forma anonima e la lista dei finalisti verrà comunicata entro il 18/03/2026

Per assistere alla preselezione:

CARRA DISTRIBUZIONE S.P.A.
via del pantano 16/d 50013 Capalle, Campi Bisenzio (FI)

7. Requisiti dei prodotti presentati

Le colombe dovranno essere del peso di 1 kg con una tolleranza ± 50 gr compreso il pirottino.

Per la categoria “**Colomba tradizionale**” è obbligatorio il rispetto del Disciplinare della produzione e della vendita di prodotti dolciari da forno, tra cui la colomba, contenuto nel decreto ministeriale del ministero delle attività produttive.

DECRETO 22 luglio 2005 e successive modifiche
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2005/08/01/05A07670/sg>

Il mancato rispetto dei requisiti sarà motivo di squalifica.

8. Giuria

La giuria sarà composta da esperti del settore, tra cui pasticceri e giornalisti/critici gastronomici. I membri della giuria non potranno partecipare al concorso.

Presidente di giuria:
Giuseppe Amato

Giurati:
Massimo Davitti
Luca Rubicondo
Annalisa Carelli - Confartigianato Firenze
Raffaella Galamini - Giornalista enogastronomica
Marco Gemelli - Il Forchettiere Giorno d'assaggio

9. Criteri di valutazione

Le colombe saranno valutate secondo i seguenti criteri:

- **Aspetto:** Presentazione e forma.
- **Profumo:** Aroma e fragranza.
- **Consistenza:** Morbidezza e alveolatura.
- **Gusto:** Equilibrio dei sapori e qualità degli ingredienti.
- **Creatività** (solo per la categoria "Colomba Creativa"): Originalità e innovazione.

10. Premi

- **Colomba Classica:**
 - Primo premio:
 - Targa 1° Premio
 - Buono sconto (non cumulabile) del 40% per l'acquisto di un nuovo forno UNOX
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 250,00
 - Secondo premio:
 - Targa 2° Premio
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 150,00
 - Terzo premio:
 - Targa 3° Premio
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 100,00
 - Quarto e quinto premio:
 - Una consulenza digital gratuita per l'analisi dei canali di comunicazione e un buono sconto del 30% su un piano annuale di Social Media Management.
- **Colomba Creativa:**
 - Primo premio:
 - Targa 1° Premio
 - Buono sconto (non cumulabile) del 40% per l'acquisto di un nuovo forno UNOX
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 250,00
 - Secondo premio:
 - Targa 2° Premio
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 150,00
 - Terzo premio:
 - Targa 3° Premio
 - Fornitura di prodotti Infundo - Italia Zuccheri del valore di € 100,00
 - Quarto e quinto premio:
 - Una consulenza digital gratuita per l'analisi dei canali di comunicazione e un buono sconto del 30% su un piano annuale di Social Media Management.

I vincitori saranno premiati durante **la cerimonia di premiazione che si terrà il 18 Marzo alle ore 14.00 presso il Caffè Concerto Paszkowski di Firenze.**



11. Diritti d'autore

I partecipanti concordano che il materiale fotografico e le ricette delle colombe vincitrici possono essere utilizzate per scopi promozionali dal comitato organizzatore.

12. Accettazione del regolamento

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento. Eventuali modifiche saranno comunicate tramite mail.

13. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare l'organizzazione via mail all'indirizzo: bonaconcorsi@gmail.com

