



Rassegna Stampa
Pasqua 2018

Persepolis

Uova e colombe tra grandi classici e nuovi gusti proposti da maestri pasticceri e chef emergenti

di **Claudia Gatti**

È così di Pasqua, per tutti i dolci e dolci in pasticceria, si è fatto il tempo di riflettere e di celebrare la tradizione e per chi ama sperimentare.

La tradizione è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione, ma è anche un terreno fertile per la sperimentazione. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme.



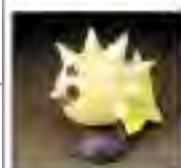
Far festa in dolcezza

La tradizione è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione, ma è anche un terreno fertile per la sperimentazione. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme.

La tradizione è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione, ma è anche un terreno fertile per la sperimentazione. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme.

La tradizione è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione, ma è anche un terreno fertile per la sperimentazione. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme.

La tradizione è un patrimonio che si trasmette di generazione in generazione, ma è anche un terreno fertile per la sperimentazione. In pasticceria, come in ogni arte, il rispetto per la tradizione non esclude l'innovazione. È così che, in questi giorni, i pasticceri e i chef emergenti si sono ritrovati a celebrare la tradizione e a sperimentare nuovi gusti e nuove forme.



OROSCOLA torte e dolci in stile dolce. In vetrina al pasticceria Rossetti - Foto: Gatti e Luca Mariani

Gli anni di Pasqua sono sempre un'ampia collezione di dolci, non di Pasqua ortodossa, con le novità di un originale dolce "gustoso", come il "Passone Dolce" con il cioccolato all'anice, alla fragola e al frutto della passione, il "Lava Cro" con cioccolato fondente venetico con il Sinfonia del Golos al cioccolato fondente spazzolato al cioccolato con fave di cacao bianco e sottile di latte di Mekara. In tutte le vetrine di Ferrara, la Pasqua in salsa stellata si tinge di verde con uova e colombe, fucile e glassato con scaglie di cioccolato dop di Doria.

Alle colombe fucile Claudio Gatti della Pasticceria Calzoni di Tobbio (Pavia) con la novità di quella al cioccolato e scaglie di cioccolato (di cioccolato, cioccolato sciolto di acqua, miele sciolto di acqua, melassa di cioccolato, miele di riso, cioccolato di latte e latte d'aroma, nelle versioni con avana, arancia e cacao bianco) e il cioccolato "Fucile" scaglie con cioccolato sciolto di acqua, miele sciolto di latte, tutti inseriti nel bicchiere Nazionale del Turrone, il cui ricetto in a sostegno di progetti di ricerca e cura sui terreni infertili dell'Associazione Banca Garzavaglia Onlus.

(L. Parnis e impred)

claudia.gatti@libero.it

GRAZIA



Classica e rivisitata, la colomba pasquale ha sempre la stessa forma. Tranne una. Ecco le migliori produzioni artigianali delle pasticcerie di Milano

Selezionare tra tante quali sono le **colombe artigianali più buone di Milano** è stato un duro lavoro. Ma qualcuno doveva pur farlo!

Così per dovere d'informazione - e anche un po' per divertimento - abbiamo selezionato le **migliori pasticcerie di Milano** (e non solo) che preparano il **dolce tipico di Pasqua** come vuole la tradizione, rigorosamente con ingredienti freschi e senza conservanti, tante ore di lievitazione e una cottura lenta.

Dalla classica colomba fatta solo con farina, burro, uova, zucchero, canditi e una copertura di glassa e mandorle, a quelle con **impasto arricchito di creme e altre goloserie**. Che sia **tradizionale o rivisitata**, nella nostra lista c'è una variante per tutti i gusti.

In una cosa la Regina della Pasqua o *dolce che sa di primavera* non cambia mai: la sua **caratteristica forma**, che la rende inconfondibile e ne fa il simbolo di pace e amore per antonomasia. Tranne che in un caso.



La colomba dolce e salata di Panzera

Viale Monte Santo, 10

Per la Pasqua 2018 la pasticceria Panzera propone un'**alternativa all'irrinunciabile colomba dolce classica**, profumata, morbida e leggera all'interno, protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero all'esterno.

La sorpresa in più è la **colomba salata**, una vera novità preparata con una fragrante crosta di **pasta sfoglia** che racchiude un grande classico del pranzo di Pasqua, la **torta pasqualina**, a base di ricotta, verdure e uova di quaglia.

La forma è insolita, ma il sapore è assicurato (la colomba salata è su ordinazione).

<https://www.grazia.it/stile-di-vita/tendenze-in-cucina/colomba-pasquale-artigianale-milano>

Cucina Da Non Perdere Dolci

Le mille e una Colomba. I dolci da non perdere per una Pasqua in dolcezza

La Colomba salata

Novità in casa Panzera, storica pasticceria milanese, con la colomba che diventa anche salata! Una fragrante crosta di pasta sfoglia, realizzata dalle sapienti mani del capo pasticciere Panzera, racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia. Realizzata in una forma insolita, è divertente da presentare accoppiata alla colomba dolce. E' solo su ordinazione e costa 37 euro al chilo. Non mancherà, naturalmente la Classica Colomba dolce, con croccante crosta di mandorle, lievitata 24 ore. (34 euro al chilo, disponibile nelle pezzature da 500 e 750 g e 1 kg).



<https://www.mangiaebevi.it/le-mille-e-una-colomba-i-dolci-da-non-perdere-per-una-pasqua-in-dolcezza/>

MYLUXURY

Uova e dolci per Pasqua 2018: le proposte più chic ed esclusive per le feste [FOTO]

Quest'anno la neve di Pasqua e i dolci tradizionali più buoni proposti per il 2018, le idee più chic ed esclusive firmate dai pasticceri italiani più famosi. Tra le novità: una colomba in versione sempre più salata; dai dolci classici a quelli dagli ingredienti unici e originali, ecco i dolci pasquali più golosi tra cui scegliere realizzati dai migliori pasticceri italiani.

di Micaela Pizzarello e Daniela Di Lorenzo

UOVA E DOLCI DI PASQUA 2018

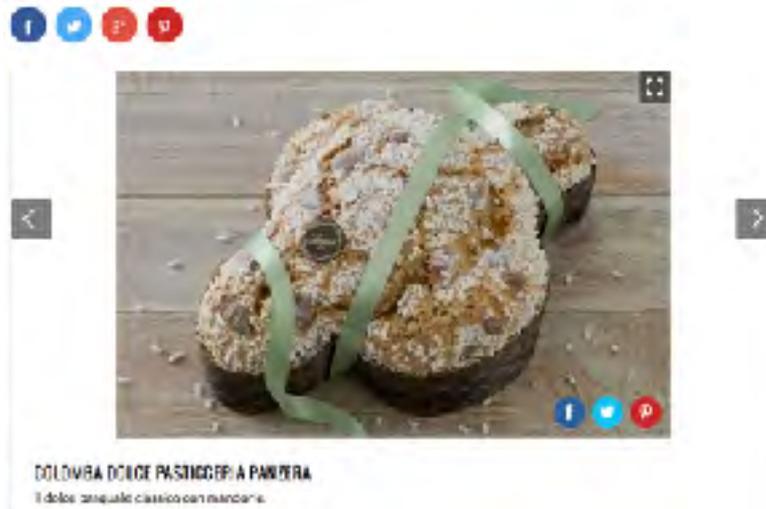
Vi proponiamo i dolci più buoni ed esclusivi per Pasqua 2018, le creazioni d'alta pasticceria firmate dalle pasticcerie più prestigiose e apprezzate nel nostro Paese. Nella pagina della nostra Myluxury potrete vedere le Uova di Pasqua d'autore firmate dai maestri pasticceri italiani come Lucia Mastari, Erni Krume non solo, ma anche le colombe tradizionali più golose e quelle realizzate con ingredienti originali, a torte e pasticciere. I dolci al cioccolato in forme più caratteristiche da dolce e di tutti coloro a tutto cioccolato. Nella foto, i dolci di Pasqua di Pasticceria Milano.

Uova e dolci di Pasqua 2018 (Foto)



COLOMBA SALATA PASTICCERIA PANZERA

Lancoviti per Pasqua 2018 firmata da Pasticceria Panzera.



https://www.myluxury.it/foto/uova-e-dolci-di-pasqua-2018_13202_30.html



La Pasqua 2018 si avvicina, siete di scuro di avere già tutto ciò che vi serve?

Se state definendo ancora il menu con parenti e amici, è ora di pensare anche al dolce. Oltre all'uovo di cioccolato, anche la colomba è una presenza immancabile sulle tavole italiane.

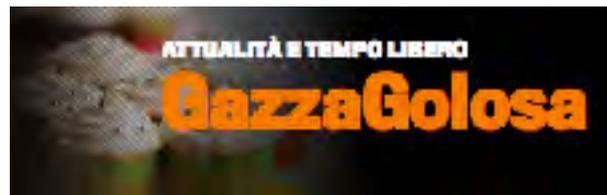
Ecco 12 consigli di *Fine Dining Lovers* per andare a colpo sicuro sull'acquisto della colomba artigianale di Pasqua 2018.

COLOMBE DI PASQUA 2018: PANZERA



La colomba di Panzera, storica pasticceria milanese, protetta da una croccante crosta di mandorle e zucchero, si mantiene molto morbida e leggera all'interno. Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore. E quest'anno c'è una novità da Panzera: la colomba è anche salata, con una fragrante crosta di pasta sfoglia che racchiude gli ingredienti della torta pasqualina: ricotta, verdure e uova di quaglia.

<http://www.finedininglovers.it/blog/app-libri-design/colombe-pasqua-2018/>



16 marzo 2018

A tutta Colomba: dall'uovo di Tortora alle albicocche di Tiri

di Francesco Velluzzi

L'origine è lombarda. È un dolce stagionale, anzi pasquale. Perché se è vero che il panettone è stato sdoganato e lanciato in varie versioni per tutto l'anno, la colomba resta confinata alle festività di Pasqua. Tutto in un mese. Chi vuole comprarne una di qualità per le feste può approfittare della manifestazione di Torino, **Una mole di cioccolato e di colombe**, che si tiene domani e domenica 18 nell'albergo Principi di Piemonte (ingresso gratuito). È la seconda edizione e sulla scia di quanto creato da **Re Panettone**, la vendita è a un prezzo controllato: **24 euro al kg**. Verrà premiata la migliore. Il prezzo invita perché una colomba di qualità non costa meno di 30 euro al kg.

MILANO Se parliamo di colomba bisogna partire da Milano. Soprattutto per rispetto della storia, cominciata con la **Motta** intorno al 1930 su idea del direttore della pubblicità Dino Villani. La storia continua con l'azienda **Vergani**, che produce ancora in città: nel 1944 Angelo aprì il piccolo laboratorio in viale Monza. Oggi Vergani propone una vasta gamma: classica, pere e cioccolato, tre cioccolati, senza canditi. Per arrivare alle mediterranee con albicocche, pere, limone, noci, e l'ultima nata, pesca e amaretto. Chi ama la versione classica può puntare a occhi chiusi sui tanti pasticcierei milanesi di tradizione: **Martesana**, **Uocchi**, **Rovida**, **Panzerà**, **Gattullo**, **San Gregorio**. Poi ci sono tanti fornai o piccole pasticcerie che ne preparano un numero limitatissimo. Ma l'offerta si è allargata: alla forte presenza in Gdo dei marchi classici, si è aggiunto il lavoro dei pastry chef, degli stellati, addirittura delle griffe della moda. **Giorgio Armani** per esempio ha una sezione dedicata ai dolci e la sua colomba (prodotta da un'azienda dolciaria e confezionata in modo eccellente) è di ottimo livello. **Panzerà** ha sempre dei lievitati eccellenti (e si lancia pure in una rivisitazione salata tipo torta Pasquolina) mentre la **Martesana** ha anche la variante *de l'Enzo* con glassatura al cioccolato e marmellata di albicocche all'interno, come per il **Panetton**. **Maurizio Bonanomi**, della **Pasticceria Merto** di Pioltello, che ha vinto l'ultimo concorso di **GazzaGolosa sul miglior panettone d'Italia**, propone quest'anno come novità la versione pesca e amaretto mentre è molto interessante la colomba *de sciori*, un lievitato ricchissimo con mele, pere, albicocche, ananas, arancia, mandorle con glassa di nocciole Piemonte. Tutti i lievitati di Bonanomi sono fatti con una farina intera molto ricca e profumata. Da segnalare anche **Jean Marc Vezzoli** al **Panificio Longoni** di Carate Brianza che punta molto sui gusti insoliti: noci pecan, rapa rossa, rabarbaro. Fa anche – uno dei pochi in Italia – una colomba agli agrumi dove usa l'olio al posto del burro.

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2018/03/16/colombe-pasqua-2018/>

The Kitchen Times

— COLOMBE, CIOCCOLATO E VIAGGI PER LA PASQUA 2018 —



Pasticceria Panzera, Milano - Colomba dolce



Pasticceria Panzera, Milano - Colomba dolce

<http://www.thekitchentimes.it/colombe-cioccolato-e-viaggi-per-la-pasqua-2018/>

Il Sole

24 ORE

di Carlo Petrini

Colomba, uovo o pastiera: ecco cosa scegliere per Pasqua

di Carlo Petrini

Tempo di colombe, uova e pastiere: la Pasqua è forse la festa più "cristiana" che esista, culinarmente parlando; i riferimenti ai dolci della tradizione hanno la più forte connotazione religiosa di qualsiasi altro evento. Dalle uova simbolo di vita e rinascita: solide quanto il Santo Sepolcro, racchiudono al proprio interno una vita pronta a sbocciare, con un chiaro riferimento alla resurrezione, per questo in origine venivano colorate di rosso, a ricordare il sangue di Cristo; alle colombe, simbolo per eccellenza di pace e chiaro riferimento al santo, Colombano, che rifiutò le squisite abbagli di Teodolinda perché in periodo di Quaresima; alle pastiere, perfezionate proprio nei conventi napoletani, come quello celebre delle suore del convento di San Gregorio Armeno. Ma se oggi il cameo religioso è sempre meno sentito, i consumi dei dolci per la Pasqua sono costantemente in crescita, e non sempre perché seguiti da quaranta giorni di digiuno.



Le Colombe

Tanto osannate da creare un premio ad hoc: il Regina Colomba che, dopo le due edizioni a Saint-Vincent (AO), arriva a Milano il 28 marzo, ideato da Stanislao Porzio, già ideatore di Re Panettone.

Panzera

La colomba di Panzera quest'anno sarà anche salata, preparata con una lunga lievitazione di 24 ore, una fragrante crosta di pasta sfoglia, racchiude un altro grande classico del pranzo di Pasqua: la torta pasqualina, proposta da Panzera con ricotta, verdure e uova di quaglia.

<http://www.ilsole24ore.com/art/food/2018-03-17/colomba-uovo-o-pastiera-ecco-cosa-scegliere-pasqua-161554.shtml?uud=AEF5mkIE>



Alla ricerca della migliore colomba pasquale a Milano? Ecco la nostra selezione di colombe artigianali a Milano, da quelle più golose con cioccolato o pistacchio a quelle biologiche. Sette versioni di colomba per rendere la Pasqua 2018 più che golosa!

LA COLOMBA CLASSICA DI PANZERA

Protetta da una **croccante crosta di mandorle** e zucchero, si mantiene **morbida e leggera** all'interno e, al taglio, sprigiona tutti i suoi **profumi**. Preparata da mani esperte e con ingredienti di prima scelta, segue la tradizionale ricetta che prevede una lunga lievitazione di 24 ore. **È semplicemente fatta bene!**

Panzerà Milano – Viale Monte Santo 10, Stazione centrale Piazza Luigi di Savoia

www.panzeramilano.com



<http://www.milanoplatinum.com/colomba-pasqua-2018-le-migliori-a-milano.html>



NEWS

Colombe, le 25 migliori da comprare a Pasqua

di Tommaso Galli



16 di 27



Pasticceria Panzera

Una novità in casa Panzera. La pasticceria milanese ha deciso di inserire, oltre alla classica e soffice colomba lievitata lentamente, anche una variante salata. Così, un involucro di pasta sfoglia racchiuderà il più classico dei ripieni pasquali: ricotta, erbe e uova di quaglia.



Costo: 37€/kg

[http://cucina.corriere.it/notizie/cards/colombe-25-migliori-comprare-pasqua/
pasticceria-panzera.shtml](http://cucina.corriere.it/notizie/cards/colombe-25-migliori-comprare-pasqua/pasticceria-panzera.shtml)

Classica o chic, è caccia alla colomba

Le proposte: dalle golubki pasticcerie da quella «pâtisserie» alle «candies-pâtisseries»

Michele Varossi - Rec. 21/04/2018 - 16:06



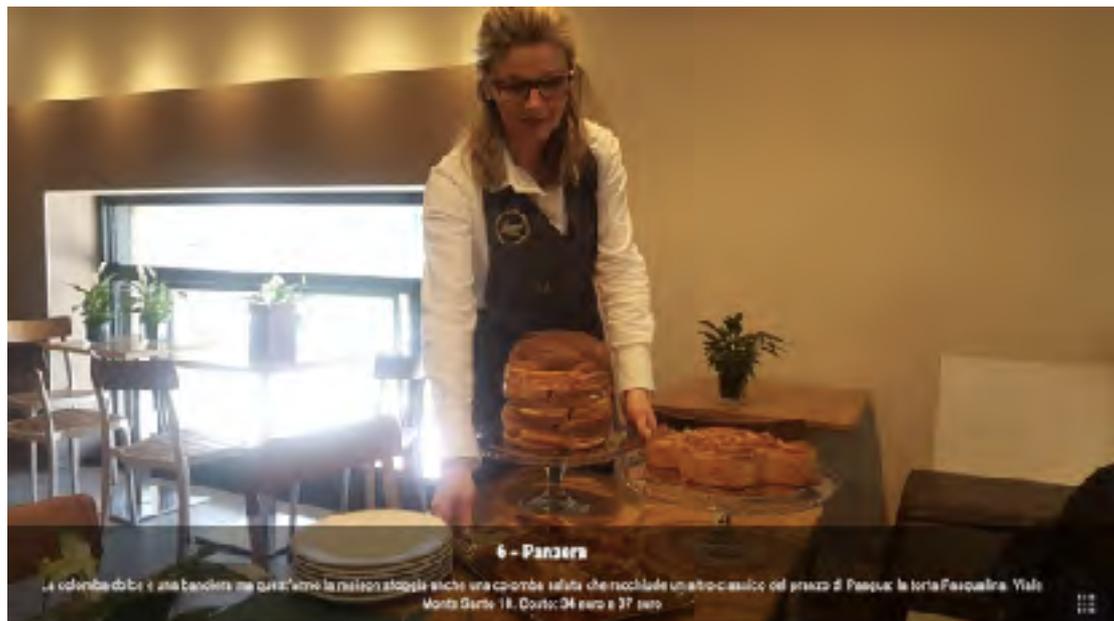
Michele Varossi

Pace, rinascita e amore: ecco il valore simbolico della colomba che insieme all'uovo di cioccolato è uno dei dolci della tradizione pasquale. Il prodotto che conosciamo oggi nacque verso i primi del Novecento in Lombardia quando l'azienda milanese Motta decise di confezionare una prelibatezza gastronomica con ingredienti simili a quelli del panettone (farina, burro, uova, zucchero, scorza di arancia candita), ma arricchita con una glassatura di emeretto e mandorle: la colomba classica. La stessa ricetta fu riproposta anche da Angelo Vergani che nel 1944 fondò la meneghina Vergani e che tutt'oggi sforna ottime colombe in vendita nelle boutique di via Mercadante 17 e di Corso di Porta Romana 51 (le novità 2018 sono quelle ai gusti mediterranei: albicocca e pere, limone e noci, mandarino tardivo - per chi segue la dieta vegana c'è anche la «Vega»). Ma le numerose pasticcerie artigianali, accanto alla versione classica che per tutti è un po' un cult, in questo periodo scaldano i forni e offrono una vastissima gamma di tentazioni gourmand in grado di soddisfare tutte le tasche e anche i palati più esigenti: si passa dalle bio e quelle integrali, dalla gluten-free a quelle esotiche. I prezzi medi, si aggirano tra i 16 e i 35 euro al Kg. Esistono però laboratori specializzati nelle monoporzioni: è il caso di Eclair de Genie dove il prezzo per 120 g di prodotto, per tutte le varianti è di euro 3,50. Da Peck il dolce della Pasqua è venduto al prezzo di 30 euro al kg ed è realizzato con l'impiego di materie prime selezionatissime: scorze d'arance siciliane, vaniglia del Madagascar, miele d'acacie toscane. Presso il mitico Cova di Via Montenapoleone 8, sono richiestissime sia la colomba al cioccolato sia quella all'ananas. Da Clivat le new entries 2018 sono quelle ricoperte di cioccolato e decorate con sculture come i piccoli nidi di colomba. La pasticceria Marchesi, sempre all'avanguardia, suggerisce una selezione di colombe disponibili anche nelle varianti impreziosite da elementi naturali dipinti o con fini decori in ghiaccia reale eseguiti a mano e disponibili su ordinazione; in questo caso i prezzi possono raggiungere anche 300 euro per quelle da 2 kg. La novità della pasticceria Martesana per la S. Pasqua 2018 è «le Colombe de l'Enzo»: creata dal pastry chef Enzo Santoro unisce la fragranza della colomba con dolcezza della torta Sacher. È bene ricordare che alcuni degli invitati atelier del gusto meneghini già citati, ma anche altri (Kham, Gattullo, Cucchi, Ranieri, Sant'Ambrogio, Tavaglia, Viscontea, Bastianello, Pavà, Castelnuovo, Des Réves), offrono alla clientela la possibilità di personalizzare la colomba inserendo specifiche sorprese o cadeaux esclusivamente su prenotazione e con un anticipo di un paio di giorni. E se la moda per qualcuno non è solo ma prêt-à-porter ma anche prêt-à-manger, le confezioni possono essere abbellite con nalle, nastri in raso, incarti classici, fantasy o dei colori pastello che riportano alla primavera. Ciò accade ad esempio da Armani/Dolci in via Manzoni, dove è possibile acquistare fragranti colombe avvolte in un nuovo elegante packaging ispirato alle fantasie pittoriche della collezione di stagione. Novità dalla Pasticceria Panzera che propone la sua inamontabile colomba classica e una sorpresa... la colomba salata. Ammu (Cannoli Espressi Siciliani), giovane e dinamica realtà che sta portando un pò di ottima Sicilia a Milano, propone invece la colomba farcita e glassata con crema al pistacchio DOP Bronte.

<http://www.ilgiornale.it/news/milano/classica-o-chic-caccia-colomba-1509864.html>

Pasqua, ecco 10 colombe fra tradizione e creatività

Legge di compensazione: qualcosa di dolce e leggero dopo il tempo ozioso e severo della Quaresima. Oggi, si sprecano le leggende sull'origine di questa chicca della arte bianca e c'è chi arriva a scomodare re Alboino a Pavia nel VI secolo, il monaco irlandese alla corte di Teodolinda nel VII e perfino la battaglia di Legnano nel XII. Segno di popolarità. (a cura di PAOLO GALUANI)



<https://www.ilgiorno.it/milano/cosa%20fare/mangiare/foto/colomba-1.3808048>

SCATTIDIGUSTO

Colomba di Pasqua. Salata, al pistacchio e le speciali da prendere al volo

Di Daniela Ferrando - 24 marzo 2018

Siamo andati a caccia della colomba di Pasqua, senza sparare. O meglio, senza spararle grosse.

Consapevoli che quando si tocca la tradizione si rischia il pubiferio, come è accaduto con la pizza di Cracco, la caccia ha riguardato prezzi e novità delle colombe speciali e in edizione limitata.

Ecco la nostra selezione delle Diversamente colombe di Pasqua.

1. La colomba salata



Splacca, in mezzo a tante colombe dolci, quella salata della Pasticceria Panzera. Ha esattamente la forma della colomba tradizionale. Ma sotto una crosta dorata, di pasta sfoglia, il ripieno è quello della torta pasqualina con ricotta, verdure e – sorpresa – piccole uova di quaglia. È divertente da presentare accanto alla colomba dolce, che Panzera produce in versione classica.

Prezzi

Colomba salata **37 € al kg** (solo su ordinazione)

Colomba dolce classica **34 € al kg** (in pezzature da 500 grammi, 750 grammi e 1 chilogrammo)

<https://www.scattidigusto.it/2018/03/24/colomba-pasqua-2018-novita/>

SPECIALI **Ricette Di Pasqua**

Le colombe più particolari del 2018: quali sono e dove trovarle

26 Marzo 2018 di Alessia Delia Massari

Quest'anno più che mai la **Pasqua** promette di stupirci con un tocco di originale creatività: imbandirà le nostre tavole con ricette sì della tradizione, ma presentate per l'occasione attraverso curiose ed eclettiche rivisitazioni. Partendo dal rigoroso rispetto dei canoni classici della gastronomia italiana è facile sconfinare in sperimentazioni ardite ed altrettanto gustose, dando vita a vere e proprie ricette gourmet. La **colomba**, tra i simboli più eloquenti delle festività pasquali, sarà la protagonista di **abbinamenti inediti**, lasciando libero spazio all'istinto più sfrenato. Da Nord a Sud i più grandi pasticceri d'Italia metteranno tutta la loro expertise a servizio di fugaci ispirazioni, idee accattivanti e accostamenti sorprendenti. A valle di questa intensa attività di ricerca e di sperimentazione si aprirà un vastissimo panorama di **colombe di ogni tipo**: da quelle dolci a base di creme e liquori a quelle salate con il pomodoro di Corbara passando per quelle a base di cioccolato crudo. Se vi sta cominciando a solleticare una certa curiosità, ecco quali saranno **le colombe più particolari** che troverete in commercio quest'anno con **gli indirizzi delle pasticcerie** dove acquistarle.

C'È UN VASTO PANORAMA
DI COLOMBE DI OGNI TIPO,
PERSINO SALATE

2



Colomba salata della pasticceria Panzera. Una forma insolita dal sapore di torta pasqualina, ricetta tipica salata delle festività Pasquali. A Milano, in viale Monte Santo 10 e in piazza Luigi di Savoia 1/9, i due locali della pasticceria Panzera vi consentiranno di sperimentare la **colomba salata**: all'esterno una fragrante crosta di pasta sfoglia ospita un ripieno a base di verdure, ricotta e uova di quaglia dando vita a un'idea sizziosa da gustare tra le portate principali del pranzo di Pasqua.

<http://www.agrodolce.it/2018/03/26/colombe-particolari-2018-quali-sono-e-dove-trovarle/>

la Repubblica Sapori

Il volo delle Colombe: ecco le 20 che renderanno speciale la vostra Pasqua



Questo dolce non mancherà nella maggior parte delle case italiane, ma come essere sicuri di scegliere quella giusta? I nostri consigli. [Seguici anche su Facebook](#)

di CAMILLA ROCCA

Cambia forma e copertura ma come il panettone è il dolce simbolo del Natale, così una colomba accompagnerà la chiusura del nostro pranzo di Pasqua, ma come riconoscere un **dolce d'autore**? La pasta deve essere soffice ed elastica, con un'alveolatura non troppo pronunciata ma irregolare (simbolo di artigianalità), mentre è fondamentale che la pasta si mantenga umida. Il profumo deve ricordare il burro e al palato lasciare un retrogusto di scorza d'arancia e quando si strappa, rigorosamente con le mani, come da golosa tradizione, dovrebbe sfogliarsi e mai sbriciolarsi.

Tante anche le manifestazioni che sono fiorite in questi anni sulla colomba: da Regina Colomba, idea di **Stanislao Porzio**, che dopo le due edizioni di Saint-Vincent arriva a Milano il 28 marzo; a Torino, dove si è appena svolta una [Molè di Colombe e biscottati](#). Niente colombe invece per Melegatti, l'Italia farà a meno della produzione di oltre 300 mila colombe che sarebbero state finanziate dal Gruppo Hausbrandt.

Dal nord al sud, dall'est all'ovest, abbiamo selezionato **le migliori venti colombe artigianali d'Italia**: si stima un consumo di oltre 27 milioni di colombe secondo le stime dei Codacons.

Panzera



Panzera

 Condividi

La colomba è salata nella storica pasticceria milanese di Viale Monte Santo: al suo interno il grande classico del pranzo pasquale: la torta pasqualina, con ricotta, verdure e uova di quaglia. Divertente da provare in accoppiata alla colomba dolce a 37 euro al chilo solo su ordinazione.

http://www.repubblica.it/sapori/2018/03/28/news/pasqua_2018_dolci_degustazione_colombe_d_autore-192261021/

Ma la colomba di Pasqua è volata via?

Oggi esistono mille varianti del prodotto dolciario e i consumatori hanno ampia scelta sugli scaffali. Forse troppa...

C'era una volta la colomba classica, dalla forma inconfondibile, ricoperta da una crosta croccante di mandorle e glassa di zucchero. E c'è ancora. Solo che, negli ultimi anni, è stata via via affiancata (e, in parte, offuscata) da nuove varianti. Tre Marie, per esempio, propone "BiancoRubino", con cranberry e cioccolato bianco, e "Perla del Sud", con pasta di mandorle e granella di meringa caramellata. Sugli scaffali del supermercato ci sono anche la colomba pere e cioccolato di Giovanni Cova & C., quella alla pesca di Loison e quella panna e cioccolato di Bauli.

Se dalla grande distribuzione ci spostiamo nelle pasticcerie artigianali, la situazione non cambia. Da **L'éclair de génie** si può scegliere tra tre alternative (caramello fior di sale, vaniglia e noci pecan, lampone e pistacchio) mentre **Panzera** vira sul salato: la crosta di pasta sfoglia nasconde verdure e uova di quaglia. In pratica la colomba racchiude la torta pasqualina.

Ma l'ultima frontiera della sperimentazione è la colomba "scolombizzata". Gli ingredienti sono, grosso modo, quelli della tradizione ma la forma è stravolta. Un esempio? La Colomba in Vasocottura firmata dalla pasticceria romana **Casa Manfredi**. Oltre a rompere gli schemi della tradizione, offre un duplice vantaggio pratico: ha una shelf life un po' più lunga di quella delle colombe artigianali classiche e, a fronte delle dimensioni ridotte, può essere più facilmente stoccata (e trasportata). Sottovetro c'è anche l'uovo: lo fa l'azienda toscana **La Molina**. Cioccolato fuori e crema di gianduia fiondente dentro, da gustare al cucchiaino, come fosse un uovo alla coque.

Food **Milano** Mercoledì 28 marzo 2016

Colombe e uova di Pasqua: dove comprarle a Milano?

di *Mariarosaria Brunc*

Arriva la **Pasqua** e la tavola si colora di golosità. Dalla **colomba** alle **uova di cioccolato**, è un festeggiamento unico per il palato. **Dove comprare i migliori dolci pasquali a Milano?** Ecco 8 indirizzi per trovare ottimi lievitati della tradizione, ma anche prodotti creativi e sperimentali. Tra fantasiose creazioni al cacao, soffici fragranze e profumi genain.

Pasticceria. Un indirizzo dove si lavora ancora con le antiche ricette della tradizione. Nasce così la colomba dolce, con una croccante crosta di mandorle e zucchero, caratterizzata da un impasto morbido e leggero, figlia di una lievitazione di 24 ore. Tra le novità del 2016, però, c'è anche l'alternativa **colomba salata**: una crosta di pasta sfoglia, che racchiude la classica torta pasqualina, proposta nella versione con ricotta, verdure e uova di quaglia. Realizzata in una forma insolita, è disponibile su prenotazione.