



La focaccia di Claudio Gatti

Le migliori marche di colombe pasquali. Narra la leggenda che la colomba risalga all'epoca longobarda, quando il **re Alboino**, durante l'assedio della città di **Pavia**, che si protrasse per circa tre anni e finì proprio poco prima del periodo pasquale, ricevette in dono dalla gente del posto, in segno di pace, un soffice pane dolce a forma di colomba. Stando invece ad altre fonti legate comunque alla tradizione lombarda, il primo artefice del dolce fu **San Colombano**, noto monaco irlandese, fondatore di numerosi monasteri in tutta Europa.

Si racconta che, giunto alla corte dei sovrani longobardi, fu invitato a un banchetto allestito dalla **regina Teodolinda**, ricco di prelibatezze, selvaggina compresa. San Colombano, poiché il periodo era quello di **Quaresima**, non voleva trasgredire l'astensione dalla carne né offendere gli ospiti, e così propose di benedire le portate, prima di consumarle. Quando il religioso impose le mani... i piatti si trasformarono in bianche colombe di pane.



La colomba pasquale

L'origine della colomba pasquale

Un altro racconto fa risalire l'origine alla **battaglia di Legnano**, con la vittoria dei **Comuni della Lega Lombarda** sull'**Imperatore Federico Barbarossa**. Pare che un condottiero del **Carroccio**, notandodue colombi posarsi sulle insegne della Lega, per infondere coraggio ai suoi uomini pensò di far

preparare delle forme di pane somiglianti alla colomba, a base di uova, farina e lievito. Quale che sia la vera origine del dolce, poi commercializzato a **Milano** intorno al 1930 a partire da un'idea del pubblicitario **Dino Villani**, la colomba nella cristianità è simbolo di pace e di salvezza, e sulla tavola pasquale si accompagna all'uovo, legato alla resurrezione.

Oggi ci sono colombe di vari tipi, capaci di soddisfare non soltanto i più affezionati ai sapori di un tempo, ma anche chi cerca un prodotto originale, sempre rispettoso delle ricette della tradizione, ma dal gusto più sfizioso o legato alle usanze regionali. Usanze che annoverano anche altre delizie che sono caratteristiche di questa festa. Ecco qualche spunto per far venire l'acquolina...



La Pasqua golosa di Antonino Cannavacciuolo. Le sue colombe tra le migliori marche di colombe pasquali

In versione classica, al cioccolato e arancia, al limoncello. La colomba dello chef **Antonino Cannavacciuolo**, tra le migliori marche di colombe pasquali, è pensata per soddisfare la gola, ma mantiene la sua leggerezza, in modo tale da potere essere gustata dalla prima colazione alla cena. Per accostarsi alla festività lasciandosi tentare dalle specialità della tradizione campana, ecco la **Pastiera**, fresca come appena sfornata, ma pensata per una conservazione sino a quattro

mesi, resa possibile grazie alla tecnica della vasocottura, che permette di mantenere umidità e aromi all'interno del vaso, garantendo così la freschezza sino al momento dell'apertura.

Poi c'è la Pastiera, che è proprio il dolce tipico della pasticceria napoletana nel periodo pasquale. Un impasto a base di ricotta, frutta candita e grano cotto nel latte profumato agli agrumi, arricchito dal tocco della pastafrolla. E se si vuole togliersi uno sfizio, da provare anche le Torte Caprese Classica e quella al Limone, il Babà in Vaso classico, al Limoncello e persino al Mojito



Antonino Cannavacciuolo

La passione per i lievitati di Vincenzo Faiella. Tra le migliori marche di colombe pasquali

Rimaniamo in **Campania** con **Vincenzo Faiella**, appassionato dei grandi lievitati, a partire dal panettone (per il quale ha vinto diversi riconoscimenti), per proseguire con la sua colomba artigianale, tra le migliori marche di colombe pasquali: **“Un dolce considerato il fratello minore del panettone ma che invece può vivere di riconoscimenti propri”**, sottolinea ilpastrychef. In questo periodo caratterizzato anche dalle rinunce, meglio non negarsi qualche momento di piacere e scegliere un dolce che possa far tornare il buon umore”.

La sua tecnica? In primis fa lievitare la leccornia per 36 ore, poi lo fa riposare a testa in giù, dopo la cottura, per altre 12 ore. Faiella è conosciuto per essere molto attivo sul territorio e attento ai giovani. Ecco perchè i suoi prodotti fanno parte delle migliori marche dolombe pasquali. Sta per inaugurare il suo primo punto vendita a **San Marzano sul Sarno**. “Se avete voglia di mettervi in gioco mandatemi il vostro curriculum e la vostra candidatura, sarà bello poter coinvolgere giovani entusiasti nel mio progetto di pasticceria”.



La Colomba di Vincenzo Faiella

“Miglior pasticcere emergente 2021” made in Campania: tra le migliori marche di colombe pasquali

Il Gambero Rosso lo ha nominato **“Miglior Pasticcere Emergente 2021”**. **Matteo Dolcemascolo**, di **Frosinone**, per questa primavera propone 4 tipologie di colomba artigianale: ***Classica, Frutti di bosco, Cioccolato, Cioccolato e pere***. Per la prima pochi ingredienti: impasto di lievito madre, burro, farina, tuorlo d'uovo e arance bio, il tutto ricoperto da una glassa di zucchero di canna bianco, mandorle e nocciole, con la nota agrumata dell'arancia. Soffice la versione ai Frutti rossi dei boschi Arpinati. Il gusto Cioccolato Fondente viene impreziosito da gocce di cioccolato fondente puro, cui si aggiunge, nell'ultima creazione, la dolcezza delle pere locali.

Dal 15 marzo sullo shop online saranno disponibili in edizione limitata anche due prodotti pasquali tipici della tradizione partenopea: il **Casatiello e la Pastiera**. Anche questo prodotto è tra le migliori marche di colombe pasquali. A caratterizzare la Pastiera ingredienti a chilometro zero, come la ricotta di pecora della **Val Comino** dell'**Azienda San Maurizio**; per il Casatiello, invece, reso più leggero, materie prime scelte.



La Colomba di Matteo Dolcemascolo

Le colombe al pistacchio di Bronte di Pistì tra le migliori marche di colombe pasquali

Dici **Bronte**, e pensi al **pistacchio, quello Dop**. Che diventa protagonista delle golose varianti lanciate **Pistì**, azienda siciliana tra i maggiori produttori di **pistacchio di Bronte DOP**. Una realtà che vuole mantenere le sue caratteristiche di artigianalità e si impegna a trasmettere e far conoscere la tipicità di questo prodotto DOP. Per il 2021 **Nino Marino** e **Vincenzo Longhitano** propongono colombe con farcitura di crema al pistacchio, ricoperte di cioccolato bianco o cioccolato fondente. Il pistacchio lo si trova citato nella Bibbia ed era noto alle popolazioni orientali, dagli Assiri ai Babilonesi, dai Greci agli Arabi. Il cosiddetto "Oro verde è unico per qualità ed è caratterizzato da un aroma inconfondibile.

Nelle colombe Pistì non può mancare il lievito madre, e la lavorazione segue rigorosi passaggi basati su tecniche tradizionali, dall'impasto alla lievitazione, dalla guarnitura

alla farcitura, sino alla cottura.



La Colomba di Nino Marino e Vincenzo Longhitano

Ancora una Pasqua golosa in Sicilia

Tutta **“made in Sicilia”** anche la colomba al pistacchio della **Pasticceria Bonfissuto di Canicattì**. Rigorosamente a lievitazione naturale, con copertura di cioccolato bianco e pistacchi siciliani interi, e con anche un vasetto di crema di pistacchio di Sicilia da spalmare. Per chi ama la tradizione, c'è anche quella con mandorle agrigentine, canditi di arancia di Sicilia e glassa di zucchero. I due fratelli **Vincenzo e Giulio Bonfissuto** lavorano con passione nel loro laboratorio immerso tra pistacchieti, vigneti e mandorleti, utilizzando ingredienti a km zero. Il dolce pasquale quest'anno è anche legato alla campagna di crowdfunding **“Adotta un pistacchio”**. Un'iniziativa che punta a finanziare il progetto di un a coltivazione autoctona, proprio a Canicattì, per fortificare il legame tra la terra e i prodotti dolciari del territorio, e per far riscoprire gli antichi sapori della zona. L'acquisto della colomba consente di contribuire all'iniziativa.



La colomba esperenziale di Claudio Gatti

“Questa colomba è la somma di tutte le prove fatte in questi

anni nel campo dolciario, con un occhio di riguardo alla salute, che si accompagna comunque alle caratteristiche di riconoscibilità e bontà del gusto. Una colomba di qualità, da mangiare senza doversi limitare costantemente; non un peccato da concedersi di tanto in tanto, ma un prodotto che, oltre al periodo pasquale, possa essere consumato con regolarità". Parola di **Claudio Gatti, presidente dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, che per la Pasqua 2021 ha voluto coniugare in un unico lievitato, in produzione limitata, tutta la ricerca e l'esperienza degli ultimi anni. La **"Focaccia" di Pasticceria Tabiano**, molto simile alla colomba ma più leggera, è il frutto delle sue ultime creazioni. Comprendono la **"gemella"** ai grani antichi, nonché quella ai dieci zuccheri naturali e ai cereali biologici.

La novità di quest'anno è un blend delle coltivazioni bio della Food Valley di Parma, con anche, tra i vari ingredienti, uova e burro bio, semi di zucca, lino, papavero, girasole. All'interno, cioccolato bianco, anch'esso bio, aromatizzato alla vaniglia. Ben 36 le ore di lievitazione naturale, per garantire il massimo della qualità.(pasticceriatabiano.it)



di Paola Babich

INFORMAZIONI:

<http://shop.antoninocannavacciuolo.it>

<http://pasticceriatabiano.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/panettoni-di-peck-con-cinque-varianti-di-alta-pasticceria/>