

A cura di Camilla Rocca Innamorata di storia e leggende, ma anche di ricette e vino, con questa rubrica abbina le due passioni, viaggiando per l'Italia e nel mondo.



COLOMBA, IL DOLCE PASQUALE

L'origine del dolce pasquale si perde nella notte dei tempi, ma sono due le leggende più pittoresche: una colomba fu offerta in segno di pace al re longobardo Alboino durante l'assedio di Pavia mentre San Colombano, invitato alla corte di Teodolinda, non potendo mangiare al sontuoso banchetto nel periodo pasquale di penitenza, trasformò i piatti in candide colombe di pane, bianche come le tuniche monastiche.

Le migliori colombe: oggi il dolce della Pasqua ha tante declinazioni. La ultra soffice del forno Follador

dal 1968 a Pordenone, quella con cedro "Amara-viggia" di Isolabella gioielli, la ultra raffinata nella cappelliera di Loison dal 1938 e l'Alta Murgia del Petronella. C'è chi punta al salutare come la colomba mandorlata siciliana gluten free della Pasticceria Di Stefano o l' Evoluzione con grani antichi e zuccheri bio integrali di Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano. La pasticceria Filippi di Zanè (Vi) sostituisce il burro con l'olio d'oliva, dando un sapore più marcato. Passione Pistacchio per Bonfissuto, che grazie alla campagna di crowdfunding

"Adotta un pistacchio" il prossimo la produzione sarà a km zero, per la linea fastuca di Vincente Delicacies e di Pistia Bronte e per la nuova colomba pistacchio e cioccolato della Pasticceria Martesana. Cioccolato per il Panificio Il Toscano di Carato dove Marco Lattanzi accontenta tutti i chocolate lovers. E per chi ama una colomba sui generis De Vivo di Pompei ne propone tre versioni salate: al carciofo, al pesto di pomodoro e 'nzogna e pepe.

SODIOLA DI BOVER, CONFETTURA DI POMODORO, ZUCCHINA E COCCO

LA BELLA INIZIATIVA DEL PANIFICIO NANA

COLOMBA, IL DOLCE PASQUALE

163193

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pasticceria Martesana