



## Colombe e uova pasquali del 2025: la seconda parte del nostro viaggio nella creatività artigianale

È la primavera con la sua agognata promessa di freschezza che si annuncia attraverso i dolci pasquali che giungono da ogni parte d'Italia. Una leggerezza sottolineata dagli ingredienti – moltissime le eccellenze regionali – ma anche da un'attenzione verso il benessere del consumatore.

Dopo la prima tappa del nostro viaggio attraverso le [colombe creative di Pasqua 2025](#), ecco la seconda e ultima carrellata di lievitati (e di qualche uova) pasquali. Immergetevi in questo mondo goloso del Belpaese: non vi resta che assaggiarli!



## Lazio: Colomba Viola Regale

Tradizione, bontà e benessere s'intrecciano ispirando la fantasia di **Marta Boccanera e Felice Venanzi** della pasticceria **Grué di Roma**. La novità per la Pasqua di quest'anno è la **Colomba Viola Regale**. L'impasto è ottenuto a partire da una farina integrale di grano tenero con germe di grano ad alto contenuto di fibre, ricca di antiossidanti e con un indice glicemico inferiore rispetto alle farine tradizionali di tipo 00. L'impasto viene poi arricchito con del **limone candito e fragoline semicandite**. E a suggellare il tutto, una glassa al **cioccolato bianco** colorata con burro di cacao con colorante naturale viola e tre violette essiccate. [www.gruepasticceria.it](http://www.gruepasticceria.it)

## Vino in abbinamento: Passito Prima Luce 2021 Ottella

Morbido e vellutato, avvolge piacevolmente il palato. Il suo bouquet aromatico sprigiona note di albicocca disidratata e di miele, ma anche fiori bianchi e spezie dolci.

## Sardegna: L'uovo di Colomba Durche Sardigna

Un lievitato soffice e profumato che si riveste dell'originale (e simbolica) forma di **uovo**. Lo ha realizzato **Roberto Murgia** della pasticceria **Dolci in Corso** di **Alghero (SS)** e lo ha chiamato **L'uovo di Colomba Durche Sardigna**: al suo interno troveremo l'agrume tipico della Sardegna, la **pompia**, che viene candito direttamente dal pasticcere nel suo laboratorio. E ad aromatizzare l'impasto, impreziosendolo con un gusto avvolgente e delicato, un'altra eccellenza tipica dell'isola, lo **zafferano**. Quindi la vaniglia e poi ancora le perle cremose di pasta di **mandorle** e a completare il tutto una golosa glassa all'amaretto (con mandorle intere integrali).

[www.instagram.com/roberto\\_murgia](http://www.instagram.com/roberto_murgia)

## Vino in abbinamento: Festa Noria Vino liquoroso Igt Cantina Santadi

Vino liquoroso del basso Sulcis realizzato da uve autoctone e affinato in piccole botti di rovere. Note di macchia mediterranea, di mirto e ginepro per un vino da meditazione capace di restituire al sorso il fascino inconfondibile della terra di Sardegna.





## Toscana: Il Pan Chianina

**Stefano Lorenzoni** scolpisce il gusto della Pasqua di quest'anno con una scommessa arditamente vincente: realizzando nei laboratori della sua pasticceria **Arte Dolce di Monte San Savino**, in provincia di **Arezzo**, un lievitato che ha al suo interno la carne di **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**. Ne sortisce un **Pan Chianina** soffice e profumato in equilibrio sapiente tra leggerezza e intensità del gusto. Quando la pasticceria incontra il fuoco delle carni. [www.stefanolorenzoni.it](http://www.stefanolorenzoni.it)

### Vino in abbinamento: Brunello di Montalcino Docg 2020, Banfi

Intenso, elegante ed equilibrato: l'iconico vino toscano si distingue per il suo profumo dolce e fruttato. Con il suo tannino morbido e levigato accompagna egregiamente il convivio di un giorno di festa.

## Molise: Colomba Nocciola Gold

È la nocciola (coltivazione, quella del nocciolo, significativa per la regione Molise) in tutte le sue declinazioni a far (bella) mostra di sé nella colomba **Nocciola Gold** della **Dolciaria Labbate Mazziotta** attiva sin dal 1976 ad **Agnone**, in provincia d'**Isernia** nel cuore dell'Appennino Molisano. Sotto una golosa copertura di **cioccolato bianco** alla nocciola, che viene impreziosita da un **croccante** con granella di nocciole, troveremo un impasto soffice e profumato alla nocciola che viene ulteriormente arricchito da **nocciole caramellate** e da un goloso **cremino** ovviamente ... alla nocciola. labbatemazziotta.it

## Vino in abbinamento: Passito Rosso Montès, Avanzi

Nato dal gesto antico di lasciare appassire le uve nel solaio, un vino dal gusto ricco e avvolgente. Di color rosso granato, esprime profumi di frutta matura e confettura. Un vino da sorseggiare come fine pasto in compagnia di amici.





## Lombardia: Colomba caffè e limone

Non ha certo paura di spiccare il volo la colomba realizzata da **Roberto Moreschi** della **Roberto Pastry & Bakery** di **Chiavenna** in provincia di **Sondrio**. Se l'accostamento del limone con il caffè è di certo tra quelli arditi, il risultato convince grazie anche alla presenza del cioccolato che riesce a fondere in un dolce abbraccio l'intensità del caffè (presente anche nell'impasto) con l'esuberante freschezza dell'agrume (che troveremo tanto nella glassa di cioccolato al limone che nella pasta di limone al suo interno). [www.robetomoreschi.it](http://www.robetomoreschi.it)

### Vino in abbinamento: Franciacorta Demi Sec Docg "Nectar" Bellavista

Uno spumante dal perlage sottile e dai riflessi dorati. Cremoso, dolce e morbido ha sentori di frutta bianca candita, insieme a note floreali e sfumature mielate.

## Marche: Colomba albicocche cioccolato e zafferano

È grazie ai preziosi insegnamenti acquisiti dal nonno che **Roberto Cantolacqua** ha appreso i

segreti dell'utilizzo del lievito madre. Ed è stata proprio la passione per i lievitati a far di lui un pasticcere sensibile e appassionato. Per la Pasqua di quest'anno dai laboratori di **Tolentino** in provincia di **Macerata**, nella **pasticceria** che porta il suo nome **Roberto Cantolacqua** ha preparato una colomba dall'impasto classico che ha arricchito di **albicocche** semi candite, con l'aggiunta del **cioccolato fondente** e di un raffinato infuso di **zafferano**. [robertocantolacqua.it](http://robertocantolacqua.it)

### Vino in abbinamento: Marche Bianco IGT Maximo 2022, Umani Ronchi

Profumi di miele, albicocca e pesca e poi ancora di fico maturo, canditi e agrumi per questo nettare ottenuto da uve 100% Sauvignon intaccate da Botrytis Cinerea nella sua forma più nobile.





## Campania: Campana caprese

La pasticceria **De Vivo** di **Pompei**, in provincia di **Napoli**, è da sempre impegnata nella valorizzazione del proprio territorio, tanto per quanto riguarda le materie prime che le tradizioni dolciarie cui volentieri s'ispira. La sua **Campana caprese** è un affettuoso omaggio alla celebre torta dell'isola di Capri (qui nelle vesti di un impasto lievitato al cacao arricchito con pasta di mandorla, cioccolato fondente e infuso di mandorla) ma anche un rimando benaugurante, con la sua forma, al campanile della celebre piazzetta. [www.pasticceriadevivoshop.it](http://www.pasticceriadevivoshop.it)

## Vino in abbinamento: Campania Passito Rosso I.G.T. Terradura di Paolo

Elegante e morbido e con una notevole struttura, un vino che nasce da uve Aglianico sovramature. Frutta secca, ma anche frutta caramellata e sciroppata tra le note del suo bouquet aromatico.

## Veneto: Golosuovo

Un lievitato goloso proposto nella forma pasquale dell'uovo e che dunque si trasformerà in un ... **Golosuovo**: questa è la creazione del pasticciere **Leonardo Di Carlo** che dai suoi laboratori ha ideato il dolce frutto di una lenta lievitazione naturale, senza forzature. L'impasto, delicatamente agrumato viene arricchito dall'apporto della **vaniglia** bourbon del Madagascar ed è reso ancor più goloso dall'aggiunta di scaglie di **caramello salato**, cubetti di **cioccolato al latte** e morbide **albicocche**. [www.leonardodicarlo.com](http://www.leonardodicarlo.com)

## Vino in abbinamento: Alto Adige Doc Gewürztraminer Vendemmia Tardiva "Terminum" 2022 Tramin

Fiori bianchi e aromi intensi di frutta a polpa gialla per un vino suadente, morbido e avvolgente che chiude degnamente un banchetto festoso.





## Lazio: Colomba caffè e zabaione

Ha appuntata sul petto la medaglia d'oro al campionato mondiale del panettone il pasticcere **Lino Ramunno** originario di Foggia. Dalla sua pasticceria – che porta il suo nome – di **Pomezia** in provincia di **Roma** dove si è trasferito con la famiglia giovanissimo, il pasticcere ha preparato una golosissima **colomba caffè e zabaione**, il cui impasto ha ricevuto ben 56 ore di lievitazione e ha visto l'aggiunta di caffè. Dopo la cottura viene iniettato nel lievito dello **zabaione** e del liquore al caffè. E a suggellare il tutto, una **glassa** al **cioccolato** bianco con chicchi di cioccolato fondente (di nuovo) a forma di caffè. [www.linoramunno.it](http://www.linoramunno.it)

## Vino in abbinamento: Marsala Superiore Secco 5 anni, Curatolo Arini

Ha note di mandorla tostata, fichi secchi e delicati sentori di vaniglia e di legno. Morbido ed elegante è un vino che seduce con un finale lievemente speziato.

## Puglia: Palummella, il lievitato salato made in Sud

**Palummella** è il soffice e avvolgente **lievitato salato** arricchito di ingredienti tutti *made in sud* e preparato dal **Forno Sammarco** a **San Marco in Lamis** in provincia di **Foggia**. Tra i suoi alveoli si celano salumi e formaggi come la **salsiccia secca**, il **caciocavallo stagionato 42 mesi** e lo **scamorzone**. Irresistibile il contrasto che si crea con le **fave di cacao** presenti nella copertura e capaci di donare un apporto croccante quanto piacevolmente amaro. Un lievitato della durata di soli una ventina di giorni capace però di spiccare brillantemente il volo nel cielo quantomai affollato delle creazioni pasquali. <https://www.fornosammarco.com/>

## Vino in abbinamento: Barolo Docg del Comune di Monforte d'Alba 2021, Fortemasso

Armonico, pieno e sapido con un finale che ricorda la ciliegia percepita già all'olfatto. Un vino importante che si rivela insieme fresco, fruttato e versatile.





## Piemonte: Colomba al cioccolato fondente della Costa d'Avorio

Premiata con tre pani dalla Guida del Gambero Rosso la **Spoto Bakery** – la tua voglia di pane di **Torino** si conferma un laboratorio di eccellenza anche in fatto di grandi lievitati. La **colomba al cioccolato** realizzata da **Alessandro Spoto** – che è supportato da uno staff tutto al femminile – è preparata con **Cioccolato fondente** monorigine della **Costa d'Avorio** e ha una glassa al cioccolato. Di qualità anche le altre materie prime: dalle uova allevate a terra al burro francese alla vaniglia del Madagascar. [alessandrospoto.it](http://alessandrospoto.it)

### Vino in abbinamento: Barolo Chinato Docg Borgogno

Da un'antica e segreta ricetta degli anni Venti di casa Borgogno un vino che nasce a partire da Barolo Docg e da un infuso di ben 46 essenze differenti. Caldo e rotondo, un fine pasto dalla piacevole persistenza dolce-amara.

## Abruzzo: Colomba mosto cotto e lampone

È sin da bambino, grazie alla passione trasmessagli dal papà, che **Angelo Di Masso** ha avvertito forte dentro di sé il fascino e il richiamo del mondo della pasticceria. Dal suo laboratorio della **Pasticceria Di Masso** di **Scanno**, in provincia dell'**Aquila** non smette di innovare e sperimentare e sempre onorando il proprio territorio. Con la **colomba mosto cotto e lampone** lo spunto nasce dall'uva Montepulciano d'Abruzzo da cui viene ricavato il **mosto cotto**. La scintilla del gusto scocca con l'incontro con le note aromatiche offerte dal **lampone**: un prodotto capace di raccontare la montagna. [dimassoscanno.it](http://dimassoscanno.it)

### Vino in abbinamento: Moscato Rosa Pasithea Rosa 2023, Girlan

Profumi di rose fresche, fragole di bosco mature e mirtilli rossi tra le note di questo vino elegante e morbido dai soffici tannini.





## Emilia-Romagna: Colomba alle albicocche vesuviane

Terza generazione di lievitisti, questa alla guida del **Forno Pallotti di Bologna**, racconta una storia che comincia nel lontano 1954 e che da allora si rinnova accompagnando di giorno in giorno la vita dei bolognesi. La colomba realizzata per la Pasqua di quest'anno è con le **albicocche semicandite del Vesuvio**: un lievitato soffice e profumato che di morso in morso celebra irresistibilmente la primavera. [www.fornopallotti.it](http://www.fornopallotti.it)

### Vino in abbinamento: Vino Bianco Passito Ravel, Ca' Lojera

Ottenuto da uve appassite, svela note di frutta esotica, ma anche di spezia e vaniglia. Un vino dolce armonioso che avvolge il palato con un sorso morbido e vellutato.

## Friuli Venezia-Giulia: Lievitato salato con Pitina e formaggio Montasio

La **pitina** è un salume di origine contadine, riconosciuto presidio Slow Food, e tipico delle valli a nord di Pordenone. Nasceva dall'esigenza di conservare le carni di capriolo, capra e pecora nei mesi autunnali e invernali. Oggi la sua carica selvatica viene smorzata dalla presenza di grasso di suino, mentre l'affumicatura avviene con diversi legni aromatici. Ed è dedicata proprio a questo salume (e anche a un'altra eccellenza friulana, il formaggio Montasio) il lievitato salato della **pasticceria Dolcevita di Codroipo** in provincia di **Udine** da sempre attenta con i suoi titolari, i fratelli **Simone e Marco Bortolus**, a valorizzare le tante eccellenze del territorio.

[www.dvpanettone.com](http://www.dvpanettone.com)

### Vino in abbinamento: Amarone della Valpolicella Docg "Morandina" 2017, Prà

Un vino ampio e avvolgente che colpisce e ammalia per l'intensità dei suoi profumi. Di piacevole freschezza e grande sapidità ha un finale lungo e assai persistente.





## Abruzzo: Uovo di cioccolato senza zucchero

Simbolo della vita che si rinnova, l'uovo è segno augurale per eccellenza di questi giorni di festa ed è proprio con l'**Uovo di Pasqua** della **Ciocolateria Origine di Popoli Terme** in provincia di **Pescara** che si chiude la nostra golosa carrellata tra le dolci creazioni di tutta Italia. E lo facciamo con un uovo di **cioccolato fondente** (arricchito di **nocciole tostate**) creato dal fondatore di Origine, **Lorenzo La Civita**, a partire da un blend di due varietà di cacao, Trinitario e Forastero, utilizzando un dolcificante alternativo come l'**eritritolo** in grado di apportare al cioccolato un gusto intenso insieme a 0un ridotto contenuto di zuccheri. Dulcis in fundo, come piacevole sorpresa, un piccolo gioiello. [ciocolateriaorigine.it](http://ciocolateriaorigine.it)

## Vino in abbinamento: Toscana Cabernet Sauvignon Igt Coniale 2021, Castellare di Castellina

Equilibrato e persistente, nel suo bouquet aromatico si svelano note di ciliegia e di piccoli frutti come il ribes. Un vino ideale per le occasioni importanti.

Crediti: tutte le fotografie utilizzate sono state gentilmente concesse dalle aziende.

### Data di creazione

07/04/2025

**Autore**

giovanni-caldara