



Pasqua 2025, la nostra selezione delle migliori colombe creative

La prima tappa del nostro viaggio italiano tra i lievitati pasquali artigianali più fantasiosi della Penisola, che attingono a creatività e disponibilità locali di eccellenze tipiche

Vola colomba, vola! Non difetta certo d'audacia il grande lievitato primaverile delle feste pasquali, che già come il panettone – seppure in un periodo di tempo limitato e un giro d'affari più ridotto – unisce l'Italia intera, dando libero sfogo alla fantasia dei maestri pasticceri: con una creatività che trasforma l'assaggio di ciascuna di queste soffici fette in un caleidoscopio di sapori. Grazie, anzitutto, agli inimitabili prodotti regionali che trasformano ciascuna colomba in un'esperienza a sé.

Colombe Pasqua 2025: le più creative di 15 regioni

Scopriamo dunque insieme le migliori **colombe creative della Pasqua 2025**, in un viaggio goloso e valorizzato da un apposito abbinamento con bottiglie dedicate.



Valle d'Aosta: Colomba chinotta

È dalle alte vette ancora imbiancate della Valle d'Aosta che si leva un annuncio di primavera con la **Colomba Chinotta** di **Mauro Morandin** che dal laboratorio della sua pasticceria a Saint Vincent (AO) dà vita a questo grande lievitato dal gusto leggermente, quanto piacevolmente, amarognolo grazie all'utilizzo di agrumi come i chinotti, presidio Slow Food di Savona, sapientemente canditi, insieme alle scorzette di limone della Costiera amalfitana. **Info:**

www.mauromorandin.it

Vino in abbinamento: Chambave Muscat Passito Flétri 2021 La Vrille

Floreale e fruttato con le sue note di acacia, timo, salvia, pesca gialla, mandorla dolce e miele, un vino dolce, caldo e morbido dal gusto intenso e persistente.

Trentino Alto-Adige: Colomba alle mele trentine

La **Colomba Mela e Limone** del **Panificio Moderno di Isera**, in provincia di **Trento**, nasce come sapiente distillato di una ricerca ultra ventennale che caratterizza questo forno, in fatto di grandi lievitati. Una colomba capace di **raccontare un territorio** e insieme un modo di lavorazione: i canditi sono frutto della collaborazione con la famiglia De Biasi di Patone (TN) che coltiva personalmente le mele, varietà Topaz, secondo il motto «*La qualità in equilibrio con la natura*». Miele di Sulla, limoni biologici siciliani, gli altri ingredienti di questo lievitato dolce e solare. **Info:** www.panificiomoderno.net

Vino in abbinamento: Moscato giallo Castel Beseno 2023 Salizzoni

Delicato e fragrante con i suoi profumi aromatici di mela golden e pesca matura, un vino che chiude degnamente un pasto con la sua piacevole amabilità.





Piemonte: Colomba al Giandujotto

Non manca molto al traguardo dei 200 anni di storia di una delle pasticcerie che hanno reso grande l'Italia, **Stratta di Torino**. Correva l'anno 1836 quando i maestri confettieri Stratta e Reina aprivano le porte della loro bottega che da allora affaccia sulla bellissima e centralissima piazza San Carlo. La **Colomba al Giandujotto di Stratta 1836** racconta una storia d'amore con la città dei Savoia che mai è venuta meno: l'impasto al cacao, lievitato naturalmente con lievito madre e arricchito da pezzi dell'iconico gianduiotto, si fonde con una glassa al cacao ulteriormente impreziosita dalle nocciole IGP Piemonte. **Info:** stratta1836.it

Vino in abbinamento: Vermouth di Torino Rosso Superiore Stratta

Simbolo della Torino classica e sabauda, un vino aromatizzato (a base di erbaluce) dal colore ambrato intenso. Intriganti e misteriose note di assenzio, mirra, china e liquirizia per un sorso morbido e sontuoso.

Lombardia: Colomba La rosa del Garda

Per celebrare quello specchio d'acqua tanto caro ai turisti italiani e (soprattutto) stranieri, lo chef di origini campane **Pasquale Tozzi** – oggi executive chef del ristorante La Farmacia Bistrot a Chiari (BS) – ha presentato il suo iconico lievitato la **Rosa del Garda** in forma di colomba (). Realizzato con un (virtuosistico) burro vegetale a base di olio del Garda, latte di soia e burro di cacao, racchiude al suo interno quei profumi, dati dai limoni del Garda canditi, che si sprigioneranno già al primo morso. **Info:** www.instagram.com

Vino in abbinamento: Franciacorta Docg Brut Satèn Club Cuvée 2019 Castello di Gussago La Santissima

Morbido, equilibrato e piacevolmente sapido, uno spumante festoso dai profumi di mela, pesca bianca, uva spina ed erbe aromatiche.





Liguria: Colomba al maraschino

Con un gusto ricercato, che si direbbe d'altri tempi, si annuncia la **Colomba al maraschino** della storica **pasticceria Tagliafico di Genova**, attiva dal 1890. Il tipico liquore a base di ciliegie personalizza l'impasto, donandogli un gusto dolce e insieme intenso dalla piacevole quanto indiscutibile alcolicità. Al suo interno troveremo uvetta sultanina, cedro e arancio candito e il tutto ricoperto da un'elegante pasta aromatizzata alle mandorle. **Info:** www.pasticceriatagliafico.it

Vino in abbinamento: Ormeasco di Pornassio Passito Doc 2017 Tenuta Maffone

Ciliegia candita, amarena e delicate note speziate si affacciano in questo vino da meditazione ottenuto da un vigneto di oltre settant'anni.

Calabria: Colomba al cioccolato fondente e uvetta al rum

Il suo nome curioso – **Camella** – è quello di una crema spalmabile al caramello salato che ricorda le celebri caramelle mou: ed è l'accostamento scelto dal pasticciere **Marco Macrì** di **Reggio Calabria** che ha pensato di rendere ancor più goloso l'assaggio grazie al cioccolato fondente e all'uvetta macerata al rum uniti a una copertura di cioccolato bianco al caramello e zuccherini.

Info: <https://marcomacri.it>

Vino in abbinamento: Franciacorta Docg demisec 2018 Terre d'Aenòr

È un abbraccio suadente quello regalato da questo spumante di grande equilibrio capace di accompagnare degnamente un importante dessert. Morbido e delicato ha note fruttate di pesca e sentori di pasticceria secca.





Umbria: lievitato salato con pancetta e zafferano umbro

Due eccellenze umbre, una delle quali legate a un profondo ricordo d'amicizia, sono le protagoniste di questo lievitato artigianale salato a forma di colomba realizzato da **Luca Antonucci** nel suo laboratorio di **Marsciano** in provincia di **Perugia**: troviamo la saporita **pancetta** dell'azienda "David I Salumi" di San Venanzo (TR) ottenuta dalla stagionatura dell'addome e condita con sale pepe e aglio. Quindi il prezioso **zafferano** in fili dell'azienda "Colti e Cotti" di Castiglione della Valle – Marsciano (PG). E a decorare il tutto, i semi di sesamo. **Info:** www.lucaantonucci.it

Vino in abbinamento: Montefalco Sagrantino Docg 2019 Scacciadiavoli

Dal bouquet fruttato e speziato, con note di frutti rossi, agrumi rossi e sottobosco un vino maestoso dalla grande personalità per la tavola di un giorno di festa.

Sardegna: Colomba alla Pompia

La pompia è un frutto unico, che appartiene alla famiglia degli agrumi, ma con un profilo aromatico tutto suo ed è in grado, da solo, di connotare un intero territorio: quella Sardegna dove cresce in una piccola porzione della costa orientale. E oggi un pasticcere sensibile, **Maurizio Cossu** della **Pasticceria Tesi** di **Macomer** in provincia di **Nuoro** lo valorizza in uno dei suoi eccellenti lievitati delle feste: le bucce della pompia vengono da lui candite nel rispetto dei tempi (lunghi) necessari a preservare e a valorizzare le caratteristiche organolettiche del frutto. **Info:**

www.instagram.com/pasticceria_tesi

Vino in abbinamento: Fior d'Arancio Colli Euganei Docg Spumante dolce Conte Emo Capodilista, La Montecchia

Uno spumante prodotto con uve Moscato Giallo che affina per almeno 36 mesi in bottiglia: dolce e piacevolmente vellutato, si annuncia con intensi sapori agrumati.



Foto ©Mauro Prevete



Campania: Colomba Figue del Cilento

Pietro Macellaro con la sua **Pasticceria Agricola Cilentana** realizza dolci capaci di trasformarsi in vere e proprie esperienze multisensoriali. Con quel suo vero e proprio capolavoro che è la **Colomba Figue**, il maestro pasticcere cilentano ha inteso ricreare l'emozione gustativa, le cui radici affondano al periodo dell'infanzia, di mangiare un fico distesi sotto un albero. Un grande lievitato, farcito con una crema al caramello salato alla foglia di fico, è senza uvetta e scorze di agrumi canditi, che svela sapori e sensazioni ancestrali. **Info:** www.pietromacellaro.it

Vino in abbinamento: Vinsanto di Montepulciano Doc 2010 Avignonesi

Un vino etereo di colore ambrato con un bouquet aromatico ammaliante: aromi di caramello e noce, note di fichi secchi e mandorle per un sorso lento e dolce, mai stucchevole e di grande emozione.

Basilicata: L'uovo di Pasqua al gusto di ... panettone

Tradizione e innovazione da sempre caratterizzano l'offerta di **Tiri di Acerenza** in provincia di **Potenza**, azienda attiva dal 1957 e divenuta nel tempo sinonimo di grandi lievitati delle feste specie con il loro straordinario panettone. Curioso (e irresistibile) è anche il suo **Ovettone al caramello** in cui il gusto del cioccolato al caramello si sposa con il sapore del panettone grazie alla granella (senza uvetta e canditi) del celebre lievitato natalizio. È proprio il caso di dire: "quando la sorpresa è già nel guscio!" **Info:** www.tiri1957.it

Vino in abbinamento: Vin Santo Sant'Antimo Doc 2014 Altesino

Ha un colore ambrato scuro questo vino cremoso che dischiude note di frutta candita, caramello, mandorle tostate, chiodi di garofano, fiori secchi e liquirizia.





Abruzzo: Colomba al confetto

Quella di **Fabrizio Camplone** è un'esplorazione curiosa dei tesori enogastronomici della sua regione, **l'Abruzzo**. La colomba creativa di quest'anno – sfornata nei laboratori della sua **pasticceria Caprice di Pescara** è un tributo ai famosi confetti di Sulmona. All'interno della lievitato troveremo piccoli cubetti di marzapane che si uniscono a una copertura di cioccolato bianco e ai confetti sbriciolati. **Info:** www.fabriziocamplone.eu

Vino in abbinamento: Franciacorta Satèn Brut Docg 2021 La Ferghettina

Uno spumante dal perlage fine e persistente. Ha note di pasticceria e di confetto. Dall'aroma elegante, un vino di grande piacevolezza.

Emilia-Romagna: Colomba all'arachide, cioccolato al latte e caramello

Il giovane e talentuoso lievitaista **Stefano Chierigato**, già nelle cucine del chef tristellato Niko Romito e oggi alla guida della sua premiata pizzeria **Chiere di Piacenza**, ha pensato per quest'anno a una colomba golosa il cui impasto viene arricchito di golosi pezzi di cioccolato al latte, ma anche con arachidi e un vellutato caramello: ne sortisce un morso dolce e croccante. **Info** : chierepiacenza.it

Vino in abbinamento: Costa Toscana Vendemmia Tardiva Igt "Oro di Caiarossa" 2021 Caiarossa

Un vino da dessert dal fascino intrigante: al naso, aromi di frutto della passione, mango e miele bilanciati da agrumi ed elementi floreali. Al palato tornano sapori di agrumi canditi e frutta tropicale.





Friuli-Venezia Giulia: Ovo Cioccolato e Albicocche con Glassa Rocher

Un lievitato dalla simpatica forma di mezzo uovo impreziosito di una glassa di cioccolato e mandorle e farcito con le albicocche tonde di Costigliole ma anche con dell'irresistibile cioccolato al latte. È la golosa creazione per la Pasqua di **Follador**, forno premiato con i Tre Pani dalla Guida del Gambero Rosso, e attivo dal 1968 a **Pordenone**. Info: www.fornofollador.it

Vino in abbinamento: Recioto di Soave Doc 2007, Trabucchi d'Illasi

Un vino cremoso e suadente dall'intensa persistenza aromatica che svela note di albicocca secca, miele, pepe bianco e buccia di mandorla e un avvolgente finale di caramello.

Puglia: Colomba all'amarena, mandorla e mandarino

Andrea Barile è un giovane quanto già affermato (e premiato) pastry chef innamorato del proprio

lavoro e anzitutto di quell'arte d'impastare che per lui assume gesti e significati ancestrali. Dal suo laboratorio di **Foggia** oggi sforna colombe dagli accostamenti sapienti e golosi: come questa colomba arricchita di amarene, mandorle e mandarino e da dei rinfrescanti canditi al limone. **Info:** www.andreabarile.it

Vino in abbinamento: Colline Pescaresi Igt Passito Rosso "Clematis" 2016 Cantina Zaccagnini

Di colore rosso intenso, un vino elegantemente austero con sentori di frutta nera sotto spirito ma anche in confettura. Il gusto è piacevolmente fresco: dolce, mai stucchevole.





Sicilia: Colomba con la pasta reale di Tortorici

Ce n'è anche una con il croccante di pasta reale di Tortorici tra le più creative Colombe della Pasqua 2025. La pasta reale di Tortorici è un presidio Slow Food di tradizione conventuale che viene preparato con acqua, zucchero e nocciole coltivate all'interno del Parco naturale dei Nebrodi ([qui la sua storia](#)). Una specialità che troveremo all'interno della colomba preparata da **Lidia Calá** nella sua **pasticceria Dolce Incontro di Tortorici**, in provincia di **Messina**. Il grande lievitato delle feste viene poi farcito con una crema di nocciole (sempre a base di croccante di pasta reale di Tortorici). Mentre la copertura è con una ganache di nuovo alla nocciola. Il gusto è delicato, suadente e mai troppo dolce. **Info:** www.instagram.com

Vino in abbinamento: Malvasia delle Lipari Passito Doc 2019 Tenuta di Castellaro

Prodotto con il naturale appassimento delle uve al sole, un vino dal caleidoscopico bouquet olfattivo: dall'albicocca, ai fichi, al sambuco, passando per l'uva passa e macchia mediterranea. Un autentico nettare degli dei.

Data di creazione

31/03/2025

Autore

giovanni-caldara