Al via la stagione delle colombe artigianali, un mercato in crescita ma di breve durata

Andrea Filippi traccia le linee guida per un prodotto di qualità: lievitazione naturale, nessun compromesso sulle materie prime

In Italia la Pasqua ha le forme sinuose di una **colomba**, il dolce simbolo della festa cristiana di primavera e che – già da oggi – con la sua presenza comincia ad affollare gli scaffali di negozi e supermercati.

Spiega **Andrea Filippi,** della **Pasticceria Filippi di Zanè**, in provincia di **Vicenza**:

> «La colomba è un dolce tipicamente italiano, certamente meno sentito del panettone. Il suo **mercato** – che per noi vale **un quinto di quello del Natale** – si gioca tutto negli ultimi dieci giorni precedenti la Pasqua e l'acquisto è fortemente legato alle condizioni meteorologiche con le conseguenti gite fuori porta».

Un'impressione, questa, riportata dal pasticcere e imprenditore veneto, che è suffragata anche da un recente altro dato emerso dal **1° Osservatorio "Divina Colomba"**, promosso da Goloasi, che

pronostica per quest'anno un incremento di volumi di vendite per il grande lievitato, legando però tale crescita a una finestra brevissima: per **l'83,5% degli operatori la stagione di vendita si esaurisce in due o tre settimane.**

La famiglia Filippi (Foto © Ufficio stampa).

Così anche noi di Gazzetta, che come ogni anno daremo conto dei fermenti più creativi del settore, ci avviciniamo al goloso appuntamento incontrando quello che oggi è uno degli indubbi protagonisti del settore, che anzitutto intende però chiarire quali sono le caratteristiche che deve possedere una colomba di qualità.

«Il nostro obiettivo – spiega **Andrea Filippi** che insieme al fratello Lorenzo guida oggi la Pasticceria di famiglia fondata da mamma Maria e papà Giuliano nel lontano 1972 e che grazie ai continui investimenti rappresenta un punto di riferimento nel mercato – è dare vita a un prodotto che sia il più naturale possibile. L'azienda è cresciuta nel tempo, ma non ha mai pensato di accorciare **i tempi di produzione**. Il processo da noi dura tre giorni. Nel primo giorno si fanno dei **rinfreschi** per rinvigorire il lievito affinché questi riesca poi a gonfiare la maglia glutinica del prodotto. La sera del primo giorno si prepara l'impasto, cui seguirà una lunghissima lievitazione notturna (che dura circa 15 ore), quindi l'impasto finale, la spezzatura, un'ultima lievitazione nel pirottino prima della cottura (che durerà circa un'ora), infine il riposo a temperatura e umidità controllate. Per quel che riguarda le materie prime, la **frutta candita** deve essere di

estrema qualità, così come il **burro**, i baccelli di **vaniglia** e di certo anche il **cioccolato** ».

Tra quelle assaggiate in anteprima, la **colomba classica** e quella al **cioccolato fondente**. Due prodotti diversi, la prima di piacevole scioglievolezza e dall'impasto assai profumato (grazie anche all'apporto dei canditi di arancia e alla pasta d'arancio). Una colomba che si presenta con un piacevole color giallo per via della significativa presenza di tuorlo d'uovo (il triplo, come quantità, rispetto a quello previsto dal disciplinare).

La colomba al cioccolato di Filippi (Foto © Ufficio stampa).

La **colomba al cioccolato**, invece, appare scura, arricchita com'è di cioccolato ottenuto dal cacao di varietà Criollo e Trinitario. Si tratta di un cioccolato fondente dalle note leggermente acide ed erbacee. Ne sortisce una colomba golosa, eppure ben bilanciata, dal gusto pieno e avvolgente.

PASTICCERIA FILIPPI
Via M. Pasubio 96/a – Zanè (VI)
pasticceriafilippi.it

Data di creazione
27/02/2026
Autore
giovanni-caldara