Specialità della Pasqua italiana 2024, regione per regione

Vi accompagniamo in un viaggio in Italia, lungo tutto lo Stivale, alla scoperta di creazioni tipiche pasquali anche molto particolari ed innovative

Le **specialità della Pasqua italiana 2024** sono una cornucopia di bontà che affonda le radici in un ricchissimo patrimonio gastronomico. E del resto è proprio nella regionalità, in un repertorio di ricette di antichissima tradizione, spesso povera e contadina, altre volte invece dal lignaggio nobile o confezionate nel silenzio dei chiostri, che si cela il fascino dell'intera cucina italiana. Squisite preparazioni che i grandi maestri pasticcieri hanno reso proprie, oggi, personalizzandole, ma onorando sempre il territorio in cui sono nate.

Valle d'Aosta: Il Panciucco e il Pane di Sant'Orso, di Mauro Morandin

Ingredienti valdostani e antiche tradizioni rappresentano il patrimonio di saperi e sapori custoditi amorevolmente da **Mauro Morandin**, maestro pasticciere d'autorità indiscussa tanto nel campo dei lievitati che nella canditura di frutta. Dalla sua **pasticceria Morandin** di **Saint-Vincent (AO)** Mauro sforna il **Panciucco**, con una pasta resa morbida e delicata grazie anche all'impiego nell'impasto del caratteristico Chambave Muscat.

Del maestro pasticciere valdostano va assaggiato anche quel **Pane di Sant'Orso** che sin da tempi lontani veniva preparato dagli abitanti di Aosta per ristorare i viandanti che giungevano in città per la popolare fiera dedicata al Santo e che oggi il maestro pasticciere ripropone con l'obiettivo dichiarato di restituire i sentori della Valle d'Aosta di un tempo. All'interno dell'impasto (arricchito con farina di segale) troveremo noci, miele di castagno e mele candite. **Info**: www.mauromorandin.it

Il Panciucco di Mauro Morandin

Abbineremo il **Panciucco** con il fresco e aromatico **Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2020** di La Vrille dalle note di salvia, timo, albicocca e pesca. Il Pane di Sant'Orso lo accompagneremo con lo **Chardonnay Valle d'Aosta DOP 2023 di Les Crétes** dalla piacevole sapidità e dalle note di banana e susina.

Il Pane di Sant'Orso di Mauro Morandin

Piemonte

La colomba salata di Davide Muro, dell'Antica Pasticceria Castino

Dopo aver sbaragliato numerosi iscritti, **Davide Muro**, giovane maestro dell'**Antica Pasticceria Castino** (**Info**: anticapasticceriacastino.it) di **Pinerolo (TO)** ha ottenuto il primo premio nella categoria migliore **colomba salata** della stagione nel concorso Divina Colomba 2024. Nell'impasto di questo suo grande lievitato troviamo **funghi porcini, salame fresco valsusino e prezzemolo**.

«Nel mio lavoro sono sempre alla ricerca – ha dichiarato **Davide** – di qualcosa che racconti il Piemonte e che insieme non sia ancora stato proposto a livello nazionale. Al primo assaggio di questa colomba l'impronta del salame risulta immediata, ma subito dopo arriva la nota dei funghi che si fonde in un connubio perfetto».

Un accordo che verrà enfatizzato ancor più nel bicchiere se ad accompagnarlo lo gusteremo con un **vino iconico piemontese** – ma ancor più italiano – qual è il **Bricco dell'Uccellone 2020, Barbera d'Asti** griffato Braida, vino di grande eleganza e morbidezza e insieme dalla lunga persistenza aromatica.

Colomba salata di **Davide Muro (Antica Pasticceria Castino)**, vincitrice del concorso Divina Colomba 2024.

I dolci di montagna della Pasticceria Ugetti

Lassù in alta Val di Susa, a Bardonecchia (TO), la montagna diventa capace di trasformarsi in un'esperienza davvero immersiva. Un fascino indiscutibile che la storica **Pasticceria Ugetti** (www.ugetti.it), con i suoi 70 anni di attività, è in grado di trasfigurare nelle sue creazioni. Come in quella linea intitolata "*I dolci di Montagna*" le cui suggestioni, appunto, giungono direttamente dalla vallata alpina. Nelle **Tomette di cremino**, che richiamano i tipici formaggi, protagonista indiscussa è la nocciola **Tonda Gentile Trilobata del Piemonte**, lavorata con sapienza e a cui è stata aggiunta la massa di cacao.

Gusteremo queste tomette di cioccolato con un calice di **Barolo Chinato**, di Giulio Cocchi, le cui note gradevoli e digestive rimandano alla radice di rabarbaro e di genziana e al seme di cardamomo.

Tomette di cremino di Pasticceria Ugetti.

E le accompagneremo, anche, dalla lettura dei versi scritti appositamente del poeta Ferdinando de Blasio:

Tre Tomette (tre sorelle)
sul tagliere strette strette
tonde, morbide e perfette
sono buone oltre che belle.
Una è bianca alla nocciola,
del Piemonte trilobata,
“un piacere per la gola!” dice chi l’ha già provata.
Dentro ha pezzi di papaya
e di zenzero e albicocca
di melone e di banana,
sentirai si scioglie in bocca!
È un cremino l’arancione
di nocciola solamente
di gianduja la marrone
e non devo aggiunger niente.
Prova a sciogliere il quesito:
è formaggio o cioccolato?

forza assaggialo, è squisito
una gioia sul palato.

Uovo Fondente e Grué, di Giraudi

«*Noi siamo amanti del cioccolato e della sua totale mangiabilità. Le nostre uova, che annunciano l'inizio della primavera, sono completamente edibili, senza decorazioni in zucchero*» spiegano **Giacomo e Davide Boidi**, maestri cioccolatieri della storica azienda Giraudi, attiva dal 1907, di Castellazzo Bormida in provincia di Alessandria. Tra le novità nella linea "*Inclusioni*" scoviamo l' **Uovo Fondente e Grué** costituito da un guscio in cioccolato fondente Mirabel 70% della Repubblica Dominicana che contiene al suo interno una croccante granella di grué di cacao: cioccolato dal profilo aromatico intenso che a mo' di ulteriore e golosissima sorpresa regala una selezione di piccoli ovetti di cioccolato. Info: www.giraudi.it

In abbinamento: **Liquore Agricanto**, Paladin. Liquore da meditazione nato da un'antica ricetta veneta e ottenuto da vino Raboso, grappa, succo di ciliegia e mandorla, che bene accompagna il cioccolato, su tutti quello fondente.

L'Uovo Fondente e Grué della storica azienda Giraudi.

Liguria

Quella dei **Quaresimali genovesi** è storia antica e affascinante che affonda le radici nella notte dei tempi: addirittura a quella Prima Crociata, nell'XI secolo, quando i Genovesi impararono l'arte di confezionare **dolci a base di pasta di mandorle** proprio in Medio Oriente.

I Quaresimali, i dolci con pasta di mandorle

Nei secoli questi dolci divennero appannaggio dei grandi monasteri. Le **suore Agostiniane di San Tommaso** li preparavano per i nobili e gli esponenti dell'alto clero, consentendo loro di rispettare almeno formalmente il digiuno, in quanto tali biscotti erano privi di grassi animali.

La storica **pasticceria Villa**, sorta già nel lontano 1827 e oggi di proprietà della famiglia Profumo, li propone in tre versioni: come **mostaccioli**, a forma di losanga e preparati con un po' di confettura; a mo' di canestrelli e infine di marzapane completati da un fondant particolarmente morbido e delicato ai gusti di maraschino, nocciola, caffè, limone, vaniglia, pistacchio (www.villa1827.it).

I Quaresimali, i dolci con pasta di mandorle.

Anche un’altra storica pasticceria di Genova, **Tagliafico**, attiva dal 1890, prepara i suoi Quaresimali, **aromatizzati con acqua di arancia**, con le forme di ciambelline decorate con granelli di zucchero, ma anche di tartine farcite con pasta di zucchero bianca, rossa, al pistacchio o al cioccolato e infine di rombi farciti da marmellata di albicocca (www.pasticceriatagliafico.it).

Accompagneremo i Quaresimali con i **Liquori Essentiae Lunae**, frutto dell’amorevole ricerca di antiche ricette della tradizione ligure e mediterranea. Come il ***Persichetto*** (preparato con l’impiego di foglie di pesco) dagli eleganti profumi che richiamano la mandorla o il ***Rosolio***, dalle sottili note di vaniglia e per il quale sono stati utilizzati petali di rosa fresche, coltivate in maniera biologica, della riviera ligure.

La Colomba inzuppata nel maraschino

Tra le creazioni pasquali della **Pasticceria Tagliafico** segnaliamo anche un’intrigante e insolita **Colomba pasquale inzuppata nel maraschino**. L’impasto viene preparato con lievito misto e farcito di uvetta, cedro e arancia candito. Dopo la cottura, il dolce viene completamente immersa nella bagna al maraschino (che dona un gusto dolce e intenso) e ricoperta di pasta aromatizzata alle mandorle.

Suggeriamo di abbinare a questa estrosa variante della colomba pasquale, il **Roccapietra Blanc des Blancs**, Metodo Classico Extra Brut 2018, Scuropasso. Oltre 40 mesi di permanenza sui lieviti per questo spumante dal basso dosaggio di zuccheri e dalle note fresche e agrumate.

La colomba inzuppata nel maraschino (Tagliafico) e il Roccapietra Blanc des Blancs.

“La Coccola” di Jacopo Chieppa, della Pizzeria Kilo di Imperia

Maestro lievitista di prim’ordine, **Jacopo Chieppa** ha tenuto le fila del laboratorio di panificazione (dove si è anzitutto formato) di Mauro Colagreco, chef super acclamato del Mirazur di Mentone, e oggi guida la sua premiata pizzeria **Kilo a Imperia** (ed è anche chef-patron del ristorante Equilibrio nella vicina Dolcedo) dove non smette di sperimentare. **La Coccola** è un omaggio affettuoso alla sua terra, la Liguria, sotto forma di grande lievitato delle feste e prevede la presenza nell’impasto di olive, del limone ligure candito, ma anche di quell’olio extravergine d’oliva DOP che andrà a sostituire il burro. A suggello, la golosa copertura di cioccolato bianco (kilolievitati.it).

In abbinamento, **Sciacchetrà Cinque Terre Doc 2020**, Buranco. “Vitigno bianco dall’anima rossa” questo nettare per gli dei e degli dei è secondo il grande pittore macchiaiolo Telemaco Signorini un vino «*squisitissimo, un vero liquore da beversi in piccoli bicchieri, di color oro brillante*».

“La Coccola” di Jacopo Chieppa, della Pizzeria Kilo di Imperia.

Fabbrica Cioccolato Zuccotti: il cremino che diventa uovo

È una produzione all’insegna dell’**artigianalità e della selezione scrupolosa delle materie prime** quella che caratterizza e impegna la genovese **Fabbrica Cioccolato Zuccotti** nella sua lunga storia, dal 1933 a oggi. Tra i prodotti di punta, il celebre cremino che nel periodo di Pasqua assume le vesti del tradizionale (e irresistibile) uovo (www.zuccotticioccolato.it).

> «Utilizziamo le nocciole piemontesi e le tostiamo, dopodiché – ci spiega **Chiara Gianello**, quarta generazione di maestri cioccolatieri – le lavoriamo e prepariamo l’impasto. Per la cosiddetta “nera” usiamo nocciole, cacao e zucchero. La bianca, invece, è preparata solo con nocciole tostate e zucchero. Ogni cremino prevede tre strati, uno di nera poi la bianca quindi ancora la nera, tutti stesi rigorosamente a mano. L’uovo al cremino, invece, è un uovo al latte, all’interno del quale vengono fatte due stratificazioni».

In abbinamento, un **Marsala Riserva Superiore Oro dolce Doc “Bip Benjamin” 2013**, Cantine Pellegrino 1880. Vino dolce dal colore oro intenso e dal gusto equilibrato e persistente. Profuma di albicocca e dattero.

Le uova della Fabbrica Cioccolato Zuccotti.

Lombardia

Dolce di Sant’Imerio di Bruno Andreoletti

Nato in memoria del santo patrono della cittadina bresciana di Offlaga, dove sorge la sua pasticceria Andreoletti, il **Dolce di Sant’Imerio di Bruno Andreoletti**, maestro lievitista tra i più interessanti oggi in Italia, è omaggio affettuoso alla propria terra natale a partire da quelle albicocche (semi-candite) che lo compongono e di cui si racconta che il conte Fè d’Ostiani, figura di primo piano nel panorama politico all’indomani dell’Unità d’Italia, coltivasse dei filari proprio là dove ora sorge l’edificio comunale. A impreziosire (ma anche ad alleggerire) il Dolce di Sant’Imerio l’aggiunta nell’impasto di olio extravergine del Garda.

In abbinamento, lo **Spumante Metodo Classico Demi-sec “Nuvola” Franciacorta Docg**, Bersi Serlini. Omaggio letterario al genio di Luigi Pirandello e al suo “Nuvole e vento”, questo brioso spumante dalle note di albicocca e di pesca chiude degnamente il pranzo del giorno di festa.

Il Dolce di Sant'Imerio di Bruno Andreoletti.

Le uova della pasticceria Sartori di Erba

Spazio alla creatività ispirata, capace cioè di coinvolgere tutti i sensi, con le caratteristiche **Uova pasquali** di cioccolato della **pasticceria Sartori di Erba** (CO). Le uova vengono lavorate con effetto legno e presentano una decorazione di meringa, scenograficamente pitturata a mano (con colori liposolubili naturali) e che può essere rimossa così da gustare il cioccolato in tutto il suo aroma. Anche i fiori (edibili) brinati di zucchero su basamento in cioccolato fondente o al latte e riso soffiato non sono trattati (www.pasticceriasartori.it).

> «L'esperienza – spiega la maestra pasticciera **Anna Sartori** – va oltre i sensi, pur coinvolgendoli tutti. La vista per i colori; il gusto e il tatto per aroma e consistenze; e l'olfatto grazie all'aroma essenziale contenuto nel piccolo dispenser. Una degustazione da seguire con la singolare carta d'identità che accompagna ciascun uovo».

Il vino che proponiamo in abbinamento è il **Vin Santo del Chianti Classico Doc, Occhio di Pernice, 2018**, Castello di Radda. Dolce e profondo, un vino da meditazione che conquista con i suoi sentori di mandorla tostata e l'aroma intenso di miele di castagno.

Le uova pasquali della pasticceria Sartori di Erba.

Veneto

Colomba al Recioto della Valpolicella

La **Colomba al Recioto della Valpolicella** è la creazione dedicata alla Pasqua da **Daniele Lorenzett**i della pasticceria Lorenzetti a San Giovanni Lupatoto (VR) e con la quale il maestro pasticciere ha inteso omaggiare la propria terra attraverso uno dei prodotti distintivi, il celebre vino rosso passito.

> «Nonostante la presenza del Recioto – spiega **Daniele** – non si tratta di una colomba alcolica poiché il vino viene ristretto grazie alla lavorazione a bassa temperatura in sottovuoto, formando così una glassa che, utilizzata al posto del miele, permette di non inserire zuccheri aggiunti»

Di qui, però, la distintiva e assai piacevole nota aromatica (www.pasticcerialorenzetti.com).

In abbinamento: **Recioto della Valpolicella Classico Superiore Doc 2019**, FlaTio. Intensi profumi di ciliegia e mora per un vino pieno e corposo dalla dolcezza armoniosa e mai stucchevole.

La Colomba al Recioto della Valpolicella di Daniele Lorenzetti.

Focaccia veneta di Francesco Ballico

Dolce tipico pasquale dalle umili origini, la **focaccia veneta** è stata nel tempo adottata dai grandi pasticcieri che l'hanno inserita, personalizzandola, nel loro ricco catalogo. Quella di **Francesco Ballico** della premiata **pasticceria Il Chiostro a Lonigo**, in provincia di Vicenza, è una nuvola soffice e morbidissima, preparata con lievito madre naturale, un'aggiunta di Marsala secco e della pasta d'arancia nell'impasto, e ricoperta da una glassa di mandorle. Va gustata sola o resa ancor più golosa accompagnata da un cucchiaio di crema chantilly.

In abbinamento: **Moscato Rosa, IGT Tre Venezie, 2021** Marco Felluga vino dai profumi delicati ed eleganti che sprigiona sentori dolci di rosa e di fragola.

Focaccia veneta di Francesco Ballico.

Trentino: il dolce all’olio extra vergine di Agraria Riva del Garda

Trentino protagonista con il *parterre de rois* di eccellenze eno-gastronomiche che compongono il suo territorio. La linea Imperiale della cantina-frantoio **Agraria Riva del Garda** propone un’esplorazione fortemente caratterizzata dalle suggestioni intercorse tra Trentino e corte imperiale austriaca. Ne è testimonianza il **dolce pasquale all’olio extra vergine di oliva** addolcito da un frutto candito distintivo come la **susina di Dro dop**, cultivar autoctona di antica tradizione. Lo gusteremo impreziosito dal tocco delicato e gentile dell’olio Imperiale – Dop Garda Trentino ottenuto da olive di varietà Casaliva e Leccino (store.agririva.it).

Dolce pasquale all’olio extra vergine di oliva.

Colomba “Vista lago” al mosto d’uva di Gewürztraminer e Moscato giallo

La **Colomba “Vista lago” al mosto d’uva di Gewürztraminer e Moscato giallo** di Agraria Riva del Garda s’arricchisce poi dell’uvetta e delle mele candite e l’assaggeremo abbinata al **Gewürztraminer Trentino Superiore Doc 2021**, sempre della storica cooperativa trentina, dalla bella mineralità e persistenza aromatica.

Colomba “Vista lago” al mosto d’uva di Gewürztraminer e Moscato giallo.

Friuli-Venezia Giulia: la colomba salata con sopressa e polenta

“Alla ricerca del tempo perduto” andrebbe titolato l’impegno costante della pasticceria **DolceVita di Codroipo** (UD) in uno sforzo teso a restituire i sapori autentici – che sempre più oggi faticano a essere conosciuti e riproposti – di quel Friuli che è terra tanto ricca di tradizioni, anzitutto contadine. E dove l’abilità del maestro pasticciere **Simone Bortolus** s’accompagna a una preziosa ricerca a partire dalle materie prime impiegate, rigorosamente friulane. La **colomba salata con sopressa** (salume tipico friulano) **e polenta** (capace di donare un retrogusto bruciacchiato al lievitato) può essere gustata a tavola nel giorno di festa ma anche nel corso di un picnic, accompagnata magari da una crema di formaggio Montasio.

L’abbineremo a uno dei vini più nobili e rappresentativi del Friuli, il **Picolit annata 2017**, della storica cantina Livio Felluga, dal caratteristico color oro intenso e dalle delicate note tostate.

La colomba salata con sopressa e polenta della della pasticceria DolceVita di Codroipo.

…e un salto oltre confine: in Carinzia, Austria

Per un'escursione oltre i confini italiani, facciamo la conoscenza del dolce tipico pasquale della Carinzia, l'incantevole regione austriaca dei laghi, la più meridionale, che è raggiungibile con facilità tanto dal Tarvisio in Friuli che dal Brennero in Alto Adige. «*Non è Pasqua se manca il Reindling in Carinzia*», dicono lassù.

Il **Reindling è un dolce tradizionale** che ricorda la friulana Gubana, con ripieno di cannella e uva sultanina e che sostituisce il pane integrale nel giorno di Pasqua. Lo si mangia accompagnato da prosciutto, guarnendo ciascuna fetta con burro aromatizzato ai semi di papavero e con un pizzico di rafano.

In abbinamento: **Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Roen 2022**, Cantina Tramin. Dal nome della montagna altoatesina che protegge i vigneti dalle cui uve viene ricavato, un vino dolce e vellutato dall'elegante speziatura capace di accompagnare degnamente un piacevole momento conviviale.

Carinzia – Austria Reindling (Foto © Franz-Gerdl e Kaernten Werbung).

Emilia-Romagna: Dolce del Cardinale della Pasticceria Tabiano

Tra le dolci colline che circondano la località termale di Tabiano, in provincia di Parma, ha sede la **Pasticceria Tabiano**, le cui specialità – le famose Focacce – sono costituite da un impasto leggero che vanta un minor contenuto di grassi. Al palato, però, la versione del **Dolce del Cardinale** è golosissima e riesce a restituire, sotto forma di grande lievitato, un cavallo di battaglia della tradizione emiliana come la Zuppa Inglese. Al suo interno troviamo lo zabaione e il cioccolato, senza dimenticare l'inebriante color porpora assicurato dall'alchermes (www.pasticceriatabiano.it).

In abbinamento: **Gewürztraminer Passito "Cashmere" 2022**, Elena Walch. In equilibrio miracoloso tra dolcezza e acidità, un nettare dalla tonalità ambrata e dal ricco bouquet di frutta candita.

Dolce del Cardinale della Pasticceria Tabiano.

Toscana

I Quaresimali di Paolo Sacchetti a Prato

Nocciole, mandorle e cacao nell'interpretazione dei Quaresimali dalle simpatiche forme di lettere dell'alfabeto secondo il maestro **Paolo Sacchetti della pasticceria Caffè Nuovo Mondo di Prato** (pasticcerianuovomondo.com), conosciuta ovunque per le sue indimenticabili "pesche" con l'Alchermes. Un biscotto, questo Quaresimale, diffuso a Firenze, spesso nei conventi quando veniva donato dalle suore ai bambini tenuti a convitto proprio durante il lungo periodo di penitenza che precede la Pasqua. La sua origine, però, vanta più di un quarto di nobiltà:

> «Si pensa infatti che l'origine di questo biscotto – racconta **Andrea Sacchetti** – derivi da un dolce che Caterina de' Medici portò alla corte del Re di Francia, antesignano anch'esso dell'odierno Macaron. Un dolce collegamento tra le tradizioni dolciarie dei due Paesi!».

Li gusteremo insieme a un goccio di quel vero e proprio rosolio che è l'**Alkermes dell'Opificio Nunquam** di Prato preparato ancora secondo l'antica ricetta che prevede l'utilizzo dellacocciniglia dal cui corpo essiccato si ricava il caratteristico color porpora. Tra le spezie presenti:anice stellato, macis, cardamomo, cannella, chiodi di garofano, vaniglia e coriandolo.

I Quaresimali di Paolo Sacchetti con l'Alkermes dell'Opificio Nunquam.

Pan di Ramerino nella versione di Massimo Peruzzi

Pane toscano d'antica tradizione, il **Pan di Ramerino** veniva preparato il giovedì Santo che precede la Pasqua:

> «Inizialmente – ci racconta **Massimo Peruzzi**, maestro pasticciere che il pan di ramerino l'ha imparato direttamente dalle mani del suo babbo e che oggi continua a prepararlo nella sua pasticceria Peruzzi a Prato, che vanta oltre 60 d'attività – era solo l'impasto del pane con aggiunta di olio, uvetta e un po' di ramerino, il nome toscano del rosmarino. Chi se lo poteva permettere aggiungeva anche qualche uovo all'impasto. Noi oggi scaldiamo il ramerino nell'olio toscano così da rendere il suo aroma ancora più intenso. Prendo poi l'uvetta australiana e la metto a bagno nel vin Santo, quindi utilizzo zucchero e uova».

In abbinamento: **Recioto di Soave Docg “La Perlara” 2019** Ca’ Rugate. Elisir di colore giallo dorato, ideale e degna conclusione di un pasto: uva sultanina, fico secco e noce tra le sue note aromatiche.

Il Pan di Ramerino di Massimo Peruzzi

Le colombe salate della pasticceria Crem di Grosseto

Maestro lievitista e pasticciere oggi tra i più interessanti, **Antonio Pianese** guida insieme al fratello Biagio la pasticceria **Crem di Grosseto** e vanta una collaborazione già di diversi anni con alcuni celebri ristoranti stellati, grazie anzitutto alla passione e all’energia creativa che si sprigiona dal suo laboratorio.

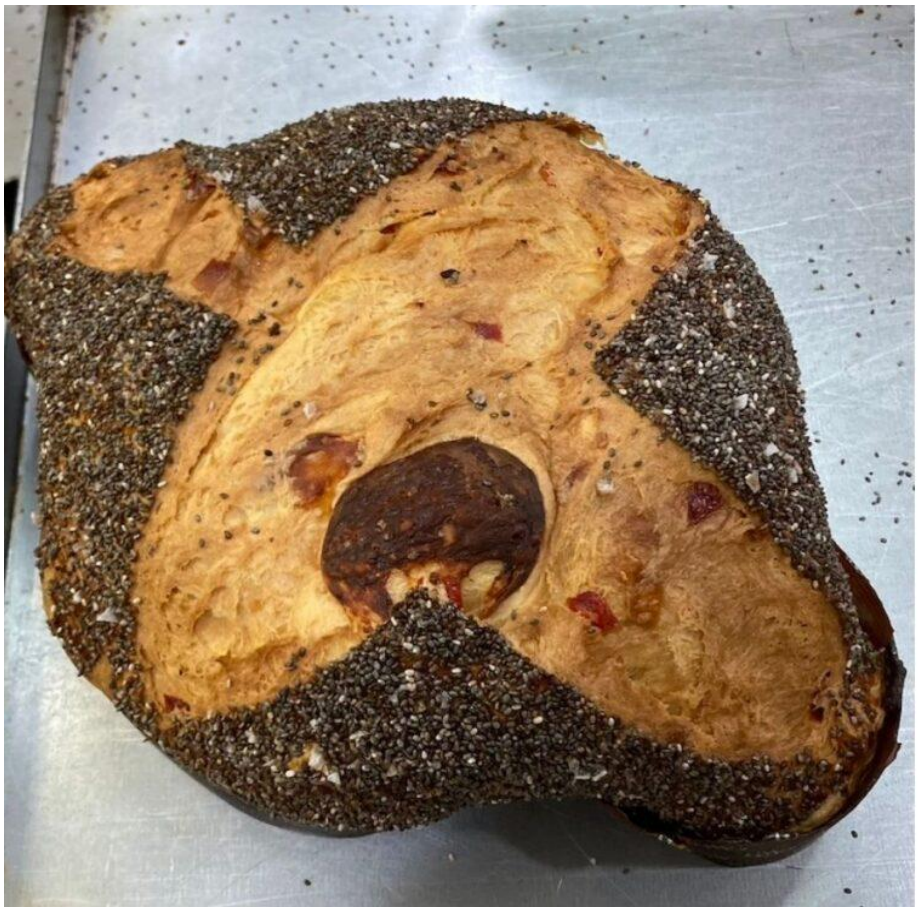
Per la Pasqua 2024, due sono le colombe salate ideate. **La Colombaccia della Maremma**, realizzata in collaborazione con l’imprenditore Fulco Abbate, prevede un impasto dolce aromatizzato allo zafferano maremmano che viene piacevolmente contrastato dal gusto del pecorino Vallombrone semi-stagionato e delle olive semi-candite. Eccellente gustata leggermente tostata (www.pasticceriacrem.it).

In abbinamento: **Sciacchetrà Cinque Terre Dop 2021**, Cantina Capellini. Vino per un giorno di (grande) festa che conquista con il suo esuberante bouquet di aromi. In bocca, albicocca e prugne disidratate.

La Colombaccia della Maremma e lo Sciacchetrà Cinque Terre Dop 2021.

È poi con un'altra "limited edition" che **Antonio Pianese** intende onorare la Toscana e anzitutto la sua Maremma con quella **Colomba con il tartufo, pecorino toscano, cacio al tartufo, peperoni, in crosta di sesamo e papavero**. Da gustare abbinata ai salumi, ma anche come fine pasto in alternativa al classico dessert.

In abbinamento: **Franciacorta Docg Nectar,** Bellavista. Uno spumante demi-sec prodotto con sole uve chardonnay provenienti da 30 diverse vigne. Un sorso pieno e avvolgente di dolce freschezza.



Colomba con il tartufo, pecorino toscano, cacio al tartufo.

Umbria: la varietà dell’offerta pasquale di Forno Pioppi

È dal 1966 che il **Forno Pioppi** sforna nel cuore di Mantignana, a Corciano a pochi chilometri da Perugia, numerose preparazioni tipiche del territorio umbro di cui la famiglia Pioppi è fiera ambasciatrice. Per la Pasqua, poi, l’offerta diviene particolarmente ricca ed esuberante (www.fornopioppi.it).

Si va dalla **Torta al formaggio Pasquale**, realizzata secondo una ricetta tramandata da generazioni con lievitazione mista, e che riunisce in un abbraccio goloso pecorino romano, emmental e grana padano e che gusteremo abbinata ai salumi tipici umbri ma soprattutto unita a un sontuoso calice di **Montefalco Sagrantino Colleallodole Docg 2017** della Fattoria di Milziade Antano, dalla raffinata carica tannica. Un vino asciutto, robusto e persistente che accompagna in maniera eccellente i formaggi (ma anche la selvaggina e le carni rosse).

Torta al formaggio Pasquale del Forno Pioppi.

Sul fronte dolce, invece, troviamo la classica **Pizza di Pasqua dolce**, conosciuta anche con il nome di **Torta dolce** (con i canditi e l'uva sultanina fatta macerare tre giorni nel marsala all'uovo e nel rosolio) ma anche la **Ciaramicola dolce di pasta frolla**, dal caratteristico color rosso dato dall'alchermes e sormontata da una dolce meringa che la ricopre. Creazioni di genuina bontà e sapienza che gusteremo abbinate a un **Sagrantino Passito Montefalco Docg 2016**, Colle Ciocco-Agricola Spacchetti, un vino dolce di grande complessità e personalità, dai caratteristici sentori di mora di rovo e di ciliegia.

Lazio

Pastiera e Casatiello secondo Matteo Dolcemascolo

La scrupolosa selezione delle materie prime, in grado da sole di raccontare un intero territorio con le loro produzioni spesso eroiche, è certo uno dei segreti alla base dei numerosi riconoscimenti giunti alla **Pasticceria Dolcemascolo di Frosinone**. Un'insegna che vanta una storia che ha inizio nel 1960 e che ha radici siciliane (www.pasticceriadolcemascolo.com).

La ricotta della Val Comino «soffice e dal gusto intenso» insieme al farro biologico di Arpino cotto a bassa temperatura caratterizzano l'interpretazione della **Pastiera secondo Matteo Dolcemascolo**.

La gusteremo accompagnata da un calice di **Claustrum, Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Docg** dell'Abbazia di Praglia, che è vino gradevolmente dolce da sole uve Moscato Giallo e dalle piacevoli note di frutta candita.

La Pastiera della Pasticceria Dolcemascolo di Frosinone.

Anche il **Casatiello** griffato Dolcemascolo personalizza la caratteristica “pizza di recupero” della tradizione pasquale napoletana impiegando le eccellenze del territorio: vi troviamo il Pecorino di Picinisco Dop – da quello semi stagionato a quello stagionato oltre 90 giorni –, la Mortadella di Arpino, il salame corallina di Amaseno. Anche le uova e l’olio extravergine impiegati sono tutti locali.

Vino in abbinamento: **Taurasi Docg “Pago dei Fusi” 2015**, Terredora di Paolo. Vino dal grande carisma e di struttura capace di sprigionare un caleidoscopio di aromi speziati, fruttati e tostati.

Il Casatiello di Dolcemascolo di Frosinone.

La Focaccia del Contadino, di Attilio Servi

Dalla fortunata linea di “focacce salate” creata dal vulcanico pasticciere romano Attilio Servi, la **Focaccia del Contadino** è oggi uno dei fiori all’occhiello della **Pasticceria Servi di Pomezia** (RM). Nel ruolo di protagonista troviamo uno dei formaggi simbolo della cultura gastronomica italiana, il parmigiano reggiano, in un incontro appassionato (e riuscito) con la pera semicandita e, a suggello, il tocco leggermente piccante e pungente di una spolverata di pepe. Un boccone perfetto per l’aperitivo ma anche per una gita fuori porta (www.attilioservipasticceria.com).

In abbinamento, **Vermentino Superiore “Castelprile”**, Maremma Toscana Doc 2022, Castello di Volpaia. Sentori di fiori di campo e spezie dolci per quest’ottimo vermentino dalla spiccata sapidità.

Focaccia del Contadino di Attilio Servi.

Pasticceria Macioce e la sua proposta pasquale

È in Ciociaria, nella suggestiva Alvito in provincia di Frosinone e all'interno del parco nazionale d'Abruzzo, che ci conduce la **pasticceria Macioce** con i suoi **croccanti Quaresimali**, biscotti a forma trapezoidale a base di mandorle siciliane e privi di grassi animali, come prescrive la tradizione del tempo di Quaresima. Sarà poi con la caratteristica **Pigna Alvitana** che ritroveremo quell'espressione soffice e profumata di un lievitato molto diffuso nel centro-sud Italia e che nella sua versione più semplice accompagnerà assai bene la caratteristica confettura di visciole, mentre verrà gustato nella sua semplice bontà quando l'impasto viene arricchito di uvetta e canditi (www.maciocepasticceria.it).

Dolci evocativi che gusteremo abbinati al piacevolissimo passito **Càlido, Igt Terre lariane 2022** dell'azienda brianzola La Costa, piccola chicca dal colore rosso rubino intenso, capace di sprigionare note di rosa canina e piccoli frutti rossi.

Alcune proposta pasquali della Pasticceria Macioce

Marche: la crescia al Formaggio di Paolo Brunelli

Creazione tipica marchigiana, la pizza (o crescia) al formaggio detta anche **Pizza di Pasqua**, necessiterebbe secondo la tradizione dell'utilizzo di ben 40 uova, tanti quanti sono i giorni che compongono la Quaresima. Solitamente preparata il giovedì o il venerdì Santo andrebbe poi gustata "solamente" quando «si sciolgono le campane», vale a dire al termine del periodo di penitenza. Protagonista degli antipasti della domenica di Pasqua, ma anche nei picnic di pasquetta, la **Pizza al Formaggio di Paolo Brunelli** – rinomato maestro gelatiere, pasticciere e cioccolatiere dell'omonima pasticceria di Senigallia (AN) – ha crosta croccante ma è soffice (e pepata) al suo interno. Vi troveremo il parmigiano reggiano, il pecorino romano insieme a quello aromatico e potente dei Monti Sibillini. Eccellente in accompagnamento ai salumi (specie a quelli tipici come il ciauscolo o il salame di Fabriano), ma anche con le verdure saltate in padella o le uova sode (paolobrunelli.me).

In abbinamento: **Franciacorta Docg Extra Brut 2019**, Ricci Curbastro. Un vino morbido (pur nel dosaggio estremamente secco), fresco, dalla bella sapidità e dai profumi di mandorla e crosta di pane.

Marche: la crescia al Formaggio di Paolo Brunelli.

Abruzzo: la colomba mosto cotto e lampone

Dolce tipico della tradizione scannese (e certo non solo: giacché a partire dalla tradizione campana si è via via diffuso e arricchito in numerose varianti in tutto il meridione), il **mostacciolo** ha per ingrediente base il mosto cotto, da cui deriva il nome, insieme alle mandorle intere. La **colomba mosto cotto e lampone** preparata dalla storica **pasticceria Di Masso di Scanno**, in provincia dell'Aquila, nasce con il desiderio di recuperare e restituire un ricordo d'infanzia, sottolineato dalla nota del lampone, e che è al contempo omaggio affettuoso alla propria terra (dimassoscanno.it).

> «Un prodotto che sa di montagna» dice con orgoglio il maestro pasticciere **Angelo Di Masso**, «che nasce da un frutto tipico del territorio abruzzese, le uve Montepulciano, da cui viene ricavato il mosto cotto».

Lo abbineremo al **Passito Bianco Colline Pescaresi Igt** della cantina Tollo dagli accattivanti sentori di frutta matura e di uva passa.

Colomba mosto cotto e lampone della Pasticceria Di Masso.

Campania

Pastiera di grano antico Carosella

La Pasticceria agricola cilentana di **Pietro Macellaro a Piaggine** (SA) ha come vera e propria missione, portata avanti strenuamente dal suo vulcanico creatore, quella di «*ascoltare, rispettare la natura e darle voce attraverso il dolce. In buona sostanza, ho lasciato esprimere la natura di questa terra meravigliosa, attraverso la mia professionalità, in forma sostenibile*».

La sua **Pastiera di grano antico Carosella** è un'eccellente rivisitazione della ricetta partenopea realizzata con il grano cotto carosella – antica varietà di grano tenero ancora oggi coltivata in Cilento e in Basilicata – sontuosamente valorizzata dalla ricotta di bufala e impreziosita grazie alle mille sfumature offerte da limone, arancia, mandarino e yuzu (www.pietromacellaro.it).

In abbinamento: **Quintessenz, Passito Doc 2019,** Kaltern. Vendemmia tardiva di uve moscato giallo, al naso ha sentori di mango e di buccia d'arancia. Accarezza il palato, poi, con intense note di miele.

Pastiera di grano antico Carosella di Pietro Macellaro.

È con la **Colomba Figue**, che nasce dall'interpretazione in chiave lievitata di una creazione iconica della sua pasticceria, "**Fico e foglie di fico**", che il maestro pasticciere cilentano dà vita a un dolce con il proposito esplicito di «*ricreare espressamente l'idea di un'esperienza sensoriale di quando si mangia un fico sotto un albero. Un piacere sensoriale e gustativo, ma soprattutto olfattivo*». La superba colomba viene farcita con una **crema di caramello salato alla foglia fresca di fico Dottato bianco del Cilento** e ricoperta con cioccolato al latte 55%.

In abbinamento: **Vin Santo del Chianti Classico Doc 2010** Castello di Meleto. Di color giallo ambrato, sprigiona i tipici sentori di frutta secca con note di vaniglia e caramello. In bocca ha gusto pieno e vellutato.

Colomba Figue di Pietro Macellaro.

Il casatiello nella Sfogliatella di Lisita

Tradizione di famiglia dal lontano 1967, la **Sfogliatella di Lisita**, pasticceria di Mondragone (CE), con un corner oggi anche all'interno di Eataly a Roma, viene rivisitata (senza stravolgerla) dalla continua ricerca di Salvatore, terza generazione di pasticcieri, con un ripieno inedito e assai goloso che ripropone nientemeno che il casatiello. I salumi, il formaggio e il pepe che compongono l'antico piatto pasquale napoletano si fondono armoniosamente con la sfoglia croccante che li avvolge (www.lisita.it).

In abbinamento, **Curtefranca Bianco Doc Convento SS Annunciata 2018**, Bellavista. Finale sapido e fresco per quest'importante vino morbido e burroso, dai profumi di rosa antica e geranio.

Lisita ha realizzato una sfogliatella contenente il casatiello**.**

Basilicata: Pastierettone di Vincenzo Tiri

Nato come omaggio affettuoso e ricordo dell'amico Alfonso Pepe, il **Pastierettone di Vincenzo Tiri** è un'interpretazione nelle vesti di grande lievitato del dolce pasquale simbolo della tradizione partenopea. Alla base, la sapienza acquisita negli anni dal maestro pasticciere di Acerenza (PZ) che realizza i suoi lievitati con il metodo dei tre impasti. La consistenza morbida e alveolata si fonde qui con la cremosità data dalla ricotta fresca tipica della pastiera. Insieme ai profumi dell'acqua di fiori d'arancia (www.tiri1957.it).

Vino in abbinamento: **Fior d'arancio spumante Colli Euganei "Praeseo" Docg,** Vigna Ròda: piacevole freschezza, profumi di sambuco e note di fiori d'arancio.

Pastierettone di Vincenzo Tiri.

Molise: una colomba alla mela zitella e un Pan Salato

Con la sua **Colomba alla mela zitella**, **Germano Labbate** detto Gerri ha creato un dolce che è un omaggio affettuoso alla sua terra, l'Alto Molise di cui la Pasticceria Gerri di Agnone, in provincia d'Isernia, è fiera ambasciatrice. Realizzata con un blend di farine Italiane di frumento macinate a pietra e con uova di galline allevate a terra, ha per protagonista quest'antica varietà di mela oggi in via d'estinzione che è stata recuperata dall'appassionato maestro pasticciere e che troveremo candita all'interno del soffice impasto (www.gerripasticceria.it).

In abbinamento: **Trento doc Extra Brut 2021,** Cantina Roeno. Mandorla dolce e piacevoli sentori di lievito per uno spumante fresco e fragrante, anzitutto di grande personalità.

La Colomba alla mela zitella di Germano Gerri Labbate.

Ma il Molise è di nuovo protagonista con le sue eccellenze e i suoi spesso eroici produttori con un'altra creazione di Gerri: un **Pan Salato**, dalla caratteristica **forma di caciocavallo** e in cui il tipico formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino conferisce al lievitato un sapore dolce e delicato.

Lo gusteremo insieme alla **Falanghina del Molise Doc Fannia 2023** di Campi Valerio, un vino fresco, morbido e delicato ideale per accompagnare un piacevole e ricco aperitivo.

Il Pan Salato, dalla caratteristica forma di caciocavallo.

Puglia

Agnello di pasta di mandorle di Fernando Natale

Simbolo pasquale per eccellenza, tanto del sacrificio di Cristo che della sua resurrezione, l' **Agnello di pasta di mandorle** è creazione dolciaria tipica dell'Italia meridionale e certo assai cara alla tradizione salentina: **Fernando Natale**, maestro pasticciere alla guida da quasi 50 anni della **Pasticceria Natale di San Cesario** (LE) (con un bel negozio anche nel centro storico di Lecce), lo realizza lavorando una pasta di mandorla di qualità Filippo Cea di Toritto. Il ripieno viene arricchito con una marmellata di mele cotogne e pere locali e dalla faldacchiera, il tipico impasto cremoso pugliese di mandorle, farcito con pan di Spagna e ricoperto da una glassa di zucchero (natalepasticceria.it).

In abbinamento: Krikò, **Passito di Primitivo Salento IGP 2018**, Cantine Paololeo. Vino dalla bella e maestosa espressione e dal caratteristico color rosso rubino intenso. Al naso profumi di mirtillo e ciliegia, in bocca un sorso ricco e avvolgente.

Agnello di pasta di mandorle di Fernando Natale.

Colomba salata di Stefano Bianco

La golosa colomba salata che ha meritato il secondo posto al concorso Divina Colomba 2024 è di **Stefano Bianco**, titolare dell'omonima **pasticceria Bianco di Lecce** ed è un'ode al generoso territorio pugliese di cui il giovane pasticciere è convinto alfiere. Al suo interno, in un impasto arricchito con una crema di peperoni, troviamo prodotti distintivi e succulenti come il caciocavallo podolico e il capocollo di Martina Franca (pasticceriastefanobianco.it).

Un'esplosione di sapori che gusteremo **accompagnata dallo spumante Alta Langa Docg Brut 2018** della storica cantina Valter Bera di Neviglie (CN), ottenuto da uve chardonnay e pinot nero. Un vino che ha avuto un affinamento di 50 mesi sui lieviti e che nel calice si presenta con un perlage fine e dai caratteristici sentori di crosta di pane.

Colomba salata di Stefano Bianco.

Calabria

La Sguta nell’interpretazione della Pasticceria Le Delizie del Corso

Dolce tipico della tradizione calabrese, la **Sguta** è legata a filo doppio alla Pasqua (richiamando la resurrezione di Cristo) e anzitutto il periodo che la precede: quella settimana santa in cui si è soliti prepararla per poi consumarla. Caratteristica di questa pasta lievitata a forma di treccia o ciambella è la sua decorazione con un uovo, simbolo della natura, della fertilità e del ritorno alla vita. **Carmelo Caratozzolo** titolare della pasticceria **Le Delizie del Corso** di Oppido Mamertina (RC), sull’Aspromonte, ne offre una versione contemporanea con un **biscotto di pasta frolla a forma di ciambella**, aromatizzato con bucce di arance e limoni e, con al centro, un uovo di cioccolato. Nell’impasto anche l’olio del suo Aspromonte (www.ledeliziedelcorso.it).

Vino in abbinamento: **Lo Apu, Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2022**, Jorche Antica Masseria. Note di mora e frutti di bosco per questo vino robusto, ma armonioso, compagno ideale per concludere degnamente un ottimo pasto.

Sguta della Pasticceria Le Delizie del Corso.

La **ricca colomba salata all'olio extravergine d'oliva** realizzata poi dal maestro pasticciere calabrese consente a Carmelo di celebrare una volta in più i prodotti buoni della sua terra: nel soffice impasto vi troviamo i **pomodori essiccati** sotto il sole del mese di agosto, insieme a quella carne di maiale, dal gusto importante e avvolgente dato della tipica 'Nduja.

Vino in abbinamento: **Montefalco Sagrantino Docg "Collepiano" 2019**, Arnaldo Caprai. Potente e insieme elegante, un vino sontuoso che conquista con sentori di confettura di mora, pepe, chiodo di garofano, vaniglia e di una nota balsamica.

Colomba salata all’olio extravergine d’oliva Pasticceria Le Delizie del Corso.

Sicilia

I Segreti del Chiostro, le ricette segrete delle monache

È a quell’autentico patrimonio di antiche ricette dei monasteri di Palermo che attinge la dolceria **I Segreti del Chiostro** per confezionare i suoi dolci meravigliosi.

> «In passato, fino agli anni ’80 del secolo scorso – racconta **Maria Oliveri** autrice anche del testo “*I segreti del chiostro. Storie e ricette dei monasteri di Palermo*” (Il Genio editore) – le monache di Palermo erano celebri per la bontà e la bellezza dei loro dolci. Il nome “I segreti del Chiostro” vuole ricordare che in passato le ricette erano segrete e che le monache, gelose della propria abilità, non rivelavano mai né dosi né ingredienti, né mettevano le ricette per iscritto. Le ultime tre monache del **monastero di Santa Caterina**, prima di trasferirsi a Rieti, hanno voluto far dono di alcune delle loro ricette segrete, affinché un’importante eredità culturale non andasse perduta».

Tra i dolci pasquali, vi troviamo la regina della pasticceria siciliana, la **Cassata fridda**, ma anche la **Cassata al Forno** e la **Pasta reale a forma di pecorella** (www.isegretidelchiostro.com).

Vino in abbinamento. Dolci affascinanti e sontuosi che accompagneremo a un vero e proprio

“nettare degli Dei” come l’avvolgente **passito di Pantelleria Bukkuram “Padre della Vigna” 2019** di Marco De Bartoli dalle note di agrumi canditi e fiori d’acacia.

I Segreti del Chiostro, le ricette segrete delle monache.

Le Angeliche di Palermo e le loro golosità

Avventura tutta al femminile, nata per iniziativa di due cugine che hanno dato vita a **Le Angeliche** di Palermo – cui si sono aggiunte nel tempo altre due donne impegnate nel bistrot che si trova nel cuore del Mercato storico del Capo – è oggi un luogo assai goloso dove l’antica arte gastronomica siciliana può essere gustata in tutta la sua esuberante ricchezza. Il ***Pupu cu l’ova***, il pupo con l’uovo, è un friabile biscotto che racchiude un uovo sodo (www.leangeliche.it).

> «Si racconta – ci spiegano – che nel periodo antecedente la Pasqua, tra le privazioni alimentari della Quaresima, rientravano anche le uova. Le famiglie quindi, quasi tutte proprietarie di piccoli pollai domestici, accumulavano in quei giorni tante uova. Così quasi alla fine del periodo, per prepararsi a consumare nuovamente le uova e celebrare quel momento, le coloravano e le ricoprivano di pasta di pane. Gli si dava forma di cesto, di colomba, e anche forme antropomorfe, da cui il nome Pupo».

Pupu cu l'ova di Le Angeliche di Palermo.

Le cassatelle di Agira della Bottega delle Cassatelle

Dolci tipici della gastronomia ennese dalle origini molto antiche e dalla laboriosa fattura, le cassatelle di Agira, sono oggi diffuse in gran parte della Sicilia orientale e hanno forma di mezzaluna dentellata e un dolce ripieno costituito da cacao, mandorle e farina di ceci (ma vi troveremo anche il tocco della cannella e delle scorze di limone). **La Bottega delle Cassatelle** ad Agira (EN) le prepara anche in una versione assai golosa con la crema al pistacchio (bottegadellecassatelle.it).

Vino in abbinamento. Gusteremo il Pupo cu l'ova e le Cassatelle di Agira abbinati a una **Malvasia Passito IGT Terre Siciliane Stille di Sole 2021** di Mimmo Paone. Un vino dolce, caldo e molto morbido che al palato sprigiona note di miele, carrubba e agrumi canditi.

Le cassatelle di Agira della Bottega delle Cassatelle.

Colomba al cioccolato di Modica e con arance siciliane, di Angelo Inglima

Anche il grande lievitato pasquale per antonomasia, la colomba, riceve in terra siciliana un tocco capace di fare la differenza grazie alla ricchezza dei prodotti tipici impiegati.

La pasticceria **Angelo Inglima di Canicattì** (AG) festeggia quest'anno i 60 anni di attività nel segno dell'artigianalità e della selezione delle materie prime (privilegiando una filiera corta). Sua la **Colomba al cioccolato di Modica e con arance siciliane** (pasticceriainglimaangelo.it).

> «Amo le ricorrenze – spiega **Angelo Inglima** – dove il ritmo del laboratorio accelera e le ore corrono, dove la sveglia è prestissimo e l'attenzione è massima perché ogni passaggio di lavorazione deve essere accurato, dalla lievitazione all'impastare, dalla canditura alla farcitura, dall'infornare al confezionamento».

Nell'impasto troviamo i cubetti d'arancia di Sicilia semicanditi nel laboratorio di Canicattì a cui si aggiunge il cioccolato di Modica IGP 60%.

Colomba al cioccolato di Modica e con arance siciliane, di Angelo Inglima.

Pasqua 2024 di Bonfissuto

Limoni di Sicilia protagonisti poi della **Pasqua 2024 di Bonfissuto**, pasticceria nata sempre a Canicattì in provincia di Agrigento da un'idea di **Giulio e Vincenzo Bonfissuto**.

> «La nostra colomba – ci spiegano – ha un impasto a lievitazione naturale, con un aroma profumato di vaniglia e agrumi. All'interno utilizziamo la dolcezza della melannurca Campana igp e successivamente viene farcita con una crema al limoncello che conferisce una nota di acidità e di freschezza, il tutto glassato con cioccolato bianco e filetti di limone di Sicilia».

Vino in abbinamento

Gusteremo le colombe siciliane in abbinamento alla **Malvasia di Salina Capofaro 2022,** Tasca d'Almerita. Dalle uve che nascono nella scenografica vigna "***Anfiteatro***" posta a 50 metri sul livello del mare, un vino intenso e aromatico, la cui dolcezza è bilanciata da una bella sapidità e freschezza.

Colomba alla Melannurca campana di Bonfissuto.

Sardegna

Colomba Officinale di Fromentu Lievitati

Nata con l'obiettivo di realizzare un dolce che avesse proprietà anche benefiche, la **Colomba Officinale di Fromentu Lievitati**, dinamico laboratorio di pane e lievitati a Terralba in provincia di Oristano, viene realizzata interamente senza lattosio, ma con del goloso **cioccolato vegano bianco al cocco**. Tra gli ingredienti accuratamente selezionati dal team guidato da **Michele Porcedda** e dalle sue sorelle, uno yogurt greco senza lattosio, miele sardo, idrolato di camomilla, limone e a germe di grano. La colomba è stata premiata con il terzo posto al campionato 2024 per la miglior colomba d'Italia organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria (www.fromentulievitati.it).

In abbinamento: **Franciacorta Docg Demi Sec**, Corte Aura. Profumi di pasticceria per questo spumante delle feste affinato almeno 40 mesi sui lieviti, dal gusto leggermente fruttato e vanigliato.

Colomba Officinale di Fromentu Lievitati.

© **Crediti fotografie**: le immagini pubblicate sono di proprietà delle aziende produttrici.

Data di creazione
20/03/2024
Autore
giovanni-caldara