

## Fornai, pasticceri e chef stellati: i maestri del dolce che hanno rivisitato la colomba pasquale

2025-04-08 11:50:45 di Marco Gemelli

URL:<https://forbes.it/2025/04/08/fornai-pasticceri-e-chef-stellati-i-maestri-del-dolce-che-hanno-rivisitato-la-colomba-pasquale/>

Non solo fornai e pasticceri, ma anche alcuni dei più versatili chef del panorama stellato italiano. All'avvicinarsi della Pasqua, sono tanti i protagonisti dell'alta cucina che scelgono di cimentarsi con il mondo delle colombe d'autore, dando vita a reinterpretazioni gourmet spesso grazie all'aggiunta di ingredienti e accostamenti inusuali oppure con tecniche di lavorazione speciali.

### Colomba: gli chef che hanno dato vita a reinterpretazioni gourmet

Ad esempio, **Antonino Cannavacciuolo** ha deciso di lanciare una colomba dal gusto del tutto nuovo e originale, in collaborazione con il pastry chef Kabir Godi: impasto integrale, farcitura al cioccolato e frutti rossi, più copertura di glassa al cioccolato e lampone. Per finire, per dare un tocco di croccantezza, una spolverata di mandorle e granella di zucchero. Decisamente originali sono poi le colombe degli chef **Giancarlo Morelli** – autore di un'esclusiva colomba al gin – o **Daniel Canzian** (che ha optato per una cremosa colomba alle albicocche arrosto) entrambe studiate con Albertengo Panettoni. Gli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani del ristorante stellato **Il Luogo Aimo e Nadia** hanno varato una collaborazione col marchio di moda Etro per il tipico dolce pasquale, realizzandone una versione con essenza di arance candite calabresi e mandorle biologiche pugliesi, presentato in una elegante scatola ovale in metallo satinato decorata da raffinati motivi Paisley. E se lo chef bistellato siciliano **Ciccio Sultano** ha realizzato «I Banchi», una colomba al limone e arancia candita, la colomba del tristellato **Niko Romito** è proposta nella sua versione classica con canditi di arancia, ricoperta da pralinato di mandorla e zucchero grezzo di barbabietola. Dal canto suo, **Carlo Cracco** ha ideato una colomba impreziosita da cremino al pistacchio e amarene candite, mentre **Salvatore Morello** (Inkiostro, a Parma) fa il suo esordio nel mondo dei lievitati pasquali con la classica, una al triplo cioccolato e una con cioccolato bianco e amarena. Debutto anche per lo chef ligure **Jacopo Chieppa** (Equilibrio a Dolcedo IM): per la prima volta da quando ha ottenuto il “macaron” della Michelin lo chef presenta così 4 colombe stellate, tra cui la “Coccola” con cioccolato bianco e olive.

### Gli hotel di lusso

Anche gli hotel di lusso “sdoganano” la colomba d'autore, come la pasticceria del **Four Seasons Hotel Milano** che ne sforna una con pasta d'arancia candita, miele di acacia, vaniglia Gran Cru Thaiti e Madagascar bio, mentre il **Mandarin Oriental** di Milano opita per una colomba più tradizionale realizzata con miele, canditi e vaniglia, così come il **Sant Ambroeus Milano** con decorazioni couture. In quanto ai pasticceri d'alta fascia, il maestro **Nicola Fiasconaro** ha realizzato una colomba con mandorle e una farcitura di canditi di Pesca di Leonforte Igp, mentre il pastry chef **Luigi Biasetto** ha presentato una colomba tradizionale dai delicati sapori agrumati. Dal canto suo, la pasticceria veronese **Borsari** si discosta un po' dalla tradizionale colomba lanciando la “Fagianella”, dolce pasquale farcito con crema alla pesca e decorato col cioccolato. E se quella pensata da **Loretta Fanella** è una colomba golosa in cui il gusto del pistacchio incontra quello delle fragole, **Fabio Tuccillo** propone invece una golosa colomba con gocce di cioccolato e crema al pistacchio.

## Le pasticcerie artigianali storiche

Tra le pasticcerie artigianali storiche **Giacomo Milano** va sul classico, mentre **Vergani** opta per le varianti al cioccolato e noci di Macadamia e quella ai Tre cioccolati e Pere. Dal canto suo, **Leone 1857** – sì, quella delle pastiglie contenute in iconiche scatolette vintage – ha al suo interno le gelatine Leone di vera polpa di frutta al posto dei canditi. Il giovane **Jacopo Pistone (Cibrario Torino)** propone una *limited edition* con l'utilizzo della **mela annurca candita abbinata al caramello**, mentre a Bronte (CT) **Pistì** ha pensato a una colomba con impasto classico, pistacchi, ananas e albicocca, ideata per rendere omaggio al prodotto siciliano per eccellenza. Sempre a Bronte, il laboratorio **Vincente Delicacies** presenta la **colomba artigianale Persica con cioccolato extra fondente, pesche e pistacchio**, mentre la pasticceria **Natural Sweets** di Parma e **Claudio Gatti** hanno elaborato una speciale colomba Sacher con una base al cioccolato, un cuore di crema all'albicocca e una copertura di ganache al cioccolato: il connubio perfetto tra il gusto autentico della Sacher e la tradizione del dolce pasquale. Infine, nel laboratorio “Marzapani” di Modica **Peppe Flamingo** e la sua squadra di lieviti hanno elaborato 5 versioni 100% sicule della colomba, tra cui quella scomposta da farcire a casa con creme diverse in abbinamento. Dal canto suo, Giorgia Proia (Casa Manfredi, Roma) lancia la “Colomba di Pasquetta”, salata, con all'interno goduriosi pezzi di salame corallina laziale e carciofi Agnoni. Colombe d'autore anche sul fronte delle pizzerie, con il maestro napoletano **Diego Vitagliano** ne presenta 4 varianti, tra cui quella con limone Costa d'Amalfi IGP, limone candito e glassa al cioccolato foresta bianco e ciocco bianco all'interno, o quella salata al tartufo, realizzata con burro al tartufo e scaglie di tartufo nero.