

08 Aprile 2020

## Colomba di Pasqua, dolce tradizione da gustare anche farcita

Nata in Lombardia nel secolo scorso, la sua storia è costellata di leggende. Oggi è un simbolo riconosciuto della tavola pasquale e viene reinterpretata a seconda dei gusti



Suggerimenti golosi

La **colomba** non manca mai sulla tavola di Pasqua. Insieme alle golose uova di cioccolato è un prodotto simbolo della festività. Questo **dolce di pasta lievitata** a base di farina, burro, uova, zucchero, buccia d'arancia candita e con una ricca glassatura alle mandorle, oggi rivisitato in numerose varianti, nasce negli anni '30 del secolo scorso in Lombardia per non abbandonare più la tavola della festa.

A Milano il famoso produttore di panettoni Motta decise di utilizzare i macchinari e l'impasto del panettone per lanciare un prodotto nuovo che richiamasse alla tradizione della Pasqua. Ecco allora che il dolce assunse la **forma della colomba**, nella cristianità **simbolo di pace e salvezza**, ottenendo un grande successo sul mercato.

Oltre alla storia che ha portato il dolce sulle nostre tavole, esistono **diverse leggende** che vedono risalire la colomba all'epoca longobarda. Una di queste vuole che un pane dolce dalla caratteristica forma a colomba sia stato offerto in segno di pace al **re longobardo Alboino** durante l'assedio di Pavia del VI secolo. Il re apprezzò a tal punto il dono che annunciò: "Pace sia!".

Modernità e tradizione si incontrano nella nascita di questo prodotto entrato nell'**elenco dei prodotti tradizionali (Pat)** del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Un decreto del Ministero delle Attività Produttive del 2005 ne disciplina poi la produzione e la vendita tra i prodotti dolciari da forno. Si precisa che la denominazione "colomba" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida. La forma del dolce è irregolare con una struttura soffice ad alveolatura allungata, glassatura superiore decorata con granella di zucchero e mandorle.

Per la preparazione devono essere utilizzate **uova di categoria ?A?** e la percentuale di tuorlo d'uovo non

deve essere inferiore al 4%. La materia grassa non deve essere inferiore al 16% e le scorze di agrumi canditi almeno il 15%. Ai produttori è poi consentito di aggiungere alcuni ingredienti: latte e derivati, miele, burro di cacao, mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati, farina di riso, mais e frumento, cacao, zuccheri, malto, amidi, oli vegetali e aromi naturali.

## La colomba farcita

Per rendere ancora più originale e golosa la colomba pasquale potrete farcirla con **deliziose creme**, **liquori aromatici** o magari con la **frutta**. Aggiungendo pochi e semplici ingredienti avrete un dolce davvero ricco. Potrete preparare una **crema al mascarpone o chantilly**, un **classico zabaione**, una **crema al cioccolato**, una **crema pasticceria** o **magari allo yogurt** da accompagnare con fragole che porteranno anche allegria sulla tavola.



Per ottenere la crema al mascarpone sbattete 4 tuorli d'uova con 50 gr di zucchero. Aggiungete succo di arancia e mescolate unendo 400 gr di mascarpone. Per rendere ancora più intenso il sapore del vostro dolce potete aggiungere, se gradito, del liquore dolce come ad esempio del rum o limoncello. Un'alternativa è la deliziosa crema di yogurt. Per prepararla sono necessari 250 ml di panna fresca liquida, 120 gr di zucchero a velo e 350 gr di yogurt bianco. Mentre montate la panna con un frullatore aggiungete pian piano lo zucchero. In questo modo otterrete un composto spumoso. A questo punto unite lo yogurt e mescolate il tutto.

La crema potrà essere utilizzata per farcire la colomba precedentemente tagliata a strati, esattamente come una torta, o porzionata in coppette da servire insieme alla colomba. Per rendere ancor più golosa la crema provate ad aggiungere un po' di **vino di visciole** o un liquore agli agrumi come l'**Aurum** o il **San Marzano Borsci**. Le alternative certo non mancano.

**Con il vino di visciole nelle Marche il brindisi è aromatico [1]**

**Aurum, l'oro pescarese è un distillato di agrumi mediterranei [2]**

**San Marzano Borsci, l'elisir dall'animo pugliese e il fascino orientale [3]**

Alle creme potrete unire cioccolata o magari caffè. Pensate poi a **decorare il vostro dolce con fiori o frutta** e non dimenticate che oltre al gusto anche l'occhio vuole la sua parte.

**Potrebbe interessarti anche**

L'uovo a Pasqua, una tradizione e mille preparazioni [4]

Nelle Marche non c'è Pasqua che si rispetti senza 'pizza di formaggio' [5]

Primi piatti di Pasqua: ecco qualche idea da portare a tavola [6]

---

## **Links**

[1] <https://www.territori.coop.it/territori/con-il-vino-di-visciole-nelle-marche-il-brindisi-%C3%A8-aromatico>

[2] <https://www.territori.coop.it/territori/aurum-1%E2%80%99oro-pescarese-%C3%A8-un-distillato-di-agrumi-mediterranei>

[3] <https://www.territori.coop.it/territori/san-marzano-borsci-l-elisir-dall-animo-pugliese-e-il-fascino-orientale>

[4] <https://www.territori.coop.it/consigli/1%E2%80%99uovo-pasqua-una-tradizione-e-mille-preparazioni>

[5] <https://www.territori.coop.it/territori/nelle-marche-non-c%E2%80%99%C3%A8-pasqua-che-si-rispetti-senza-%E2%80%9Cpizza-di-formaggio%E2%80%9D>

[6] <https://www.territori.coop.it/consigli/primi-piatti-di-pasqua-ecco-qualche-idea-da-portare-tavola>