



ma di vaniglia e miele d'acacia, con arancia candita e una ghiaccia croccante che ne firma l'eleganza.

2) Andrea Tortora – Chiari (Brescia)

La sfida del 2026 è vegana: olio Evo, cacao, albicocca e gianduia. Un progetto tecnico complesso che ricostruisce struttura e sofficità senza uova né burro, mantenendo la firma d'alta pasticceria di Tortora.

3) Anna Sartori – Erba (Como)

Ricetta fedele alla tradizione, tra fermentazioni lente e aromi naturali. Spiccano le note di fiori bianchi in infusione per 24 ore, per un impasto soffice e "scioglievole" arricchito da arancia candita.

4) Renato Bosco – San Martino Buon Albergo (Verona)

Pochi gusti, ma ricerca estrema. La novità unisce la pesca di Pescantina al limone di Amalfi: un elogio dell'artigianalità che mette in rete piccole eccellenze italiane in un impasto dalla tessitura perfetta.

Fondamentale la trasparenza Bosco: "Oggi è più importante l'etichetta che guardare la scatola"

5) Paolo Sacchetti – Prato

Dalla Pasticceria Nuovo Mondo, un'edizione limitata che esplora il caramello salato, inserito sia nell'impasto che in sospensione. Le noci pecan in copertura completano un profilo aromatico moderno e goloso.

6) Angelo di Masso – Scanno (L'Aquila)

Nel borgo abruzzese nasce una colomba sontuosa che celebra il territorio: oltre due giorni di lievitazione per accogliere il mosto di Montepulciano, mandorle e lamponi. Un omaggio alle radici e ai sapori locali.

7) Carmen Vecchione – (Avellino)

La primavera secondo Carmen: limone e fiori di sambuco lavorati in laboratorio per un gusto che evoca memorie familiari. Una ricetta tecnica a lunga fermentazione dal profilo aromatico fresco

LA SELEZIONE

Meno eccessi più bontà le migliori 10 colombe

Il dolce simbolo della Pasqua vive poche settimane, così il lavoro degli artigiani è molto concentrato. I numeri dicono che crescono le vendite (+30%), calano le varianti e si torna alla tradizione: frutta candita selezionata e gianduia, resiste il pistacchio

di FRANCESCO SEMINARA

C sono stagioni che vanno e vengono, come diceva il Maestro Battiato parlando dell'amore, ed altre che durano meno dell'evento per cui arrivano. È il caso della colomba che, a differenza del fratello natalizio più famoso, totalmente destagionalizzato al punto da arrivare sotto l'ombrellone insieme al cocco bello, non vive di grande longevità, anzi, dura poco più di una settimana. In quel tempo ristretto si concentra una parte rilevante del lavoro di molti laboratori artigiani. Vincenzo Tiri parla di una crescita evidente: "Sulle colombe vedo un incremento intorno al 30%. È un prodotto che oggi funziona molto più di qualche anno fa". E chiarisce il nodo tecnico: "La colomba non è un panettone con un'altra forma. Ha meno zucchero, meno burro, un equilibrio diverso. Va pensata per svilupparsi in modo uniforme nello stampo, con una glassa che deve reggere. È un'altra tecnica". Le tendenze della Pasqua 2026 nella direzione della sobrietà, possiamo parlare, finalmente, di una sorta di ritorno al passato. Frutta candita lavorata finemente, albicocche, pesche, agrumi selezionati. Il cioccolato resta centrale, soprattutto in versione gianduia. Diminuiscono le varianti estreme, au-

mentano le linee brevi e controllabili. Il pistacchio, che ha portato alla sua verde corte fazioni di Guelfi e Ghibellini, vive una situazione di forte presenza, ma con segnali di saturazione critica. Ancora bene nei volumi di massa, ma si allontana nelle strategie dei maestri artigiani, che puntano a tornare alla pulizia aromatica della ricetta tradizionale o a riprendere i propri cavalli di battaglia. Queste i dati e le tendenze secondo l'Osservatorio "Divina Colomba" promosso da Goloasi. La maggioranza degli artigiani concentra la vendita in due o tre settimane e mantiene una fascia di prezzo stabile, con una forte prevalenza della colomba classica, seguita da cioccolato e frutta. In un mercato che si concentra in pochi giorni, il tema del tempo diventa decisivo. Lo sottolinea Renato Bosco: "Una colomba artigianale non può durare mesi. Se dura troppo, c'è un problema". Da qui l'importanza della trasparenza: "Oggi è più importante leggere l'etichetta che guardare la scatola". Ma la colomba resta soprattutto un dolce di piacere e condivisione: "È il dolce del convivio, del pranzo di Pasqua. Bisogna concedersi un momento di grande golosità". E chi siamo noi per contraddirlo? Abbiamo scelto 10 maestri lieviti con altrettante proposte, in scrupoloso ordine geografico, per comporre idealmente una golosa cartina della per la Pasqua 2026.

1) Da Vittorio – Brusaporto (BG)

I lievitati dei Cerea stupiscono per finezza tecnica e riconoscibilità. La colomba tradizionale profu-



e inconfondibile.

8) Vincenzo Tiri – Acerenza (Potenza)

Il maestro di Acerenza punta sul ritorno di un grande classico: albicocca Pellicchiella e gianduia fondente. Tre lievitazioni canoniche e un equilibrio magistrale tra grassi e umidità ne fanno un cult.

9) Emanuele Lenti – Grottaglie (Taranto)

Un approccio poetico al lievito madre per una colomba dal sapore anacronistico e autentico. L'arancia di prossimità è candita artigianalmente, arricchita da miele e bacche di vaniglia di altissima qualità.

10) Valerio Milazzo – Naro (Agrigento)

Sicilia autentica per il lievito agrigentino: arancia tarocco di Naro, marzapane e "ciocarrua", speciali chunks con farina di carrubba. Un viaggio sensoriale tra i frutti più preziosi della sua terra.

1 2 Fantasia

Glassa e mandorle rappresentano il classico topping, spesso arricchito in una continua ricerca di nuovi ingredienti per rendere la colomba un dolce speciale