

Claudio Burdi

Arriva la Pasqua e vola la colomba. In versione classica o con impasti, farce, pralinature e glassature di ogni tipo, per un'infinità di golose varianti artigianali pronte ad essere sfornate (e consegnate anche a domicilio).

**FAMOLO STRANO** Ci sono quelle con ingredienti particolari come quella allo zafferano di Zafferano 3 Cuochi e Vergani, un omaggio a Milano; o la glassata al fondente con impasto e uvette macerate all'aceto balsamico di Modena Igp Acetaia Giusti; o la Cuor di Amarena **Fabri**. C'è anche il dolce a base di olio evo di Palazzo di Varignana (da quest'anno senza lattosio); la colomba con olive candite e scorze di limone nel limoncello di Pasticceria Tabiano; con susine candite di Agraria Riva del Garda che propone anche la "Vista lago" al mosto d'uva. **LECCARI I RAFFI** Da sinistra in senso orario: colomba Vergani allo zafferano 3 Cuochi; animalier Muzzi; Acetaia Giusti; salata Manfredi; colomba Madre La Primula

# VOLA COLOMBA

## Allo zafferano, vegan o all'aceto: il dolce di Pasqua è trasformista

*Eccellenze milanesi o maestri pasticciieri: a ognuno il suo*



e mele candite.

**ECCELLENZE MILANESI** La Colomba dell'Enzo (cioccolato fondente e albicocca) e quella ai frutti rossi di Pasticceria Martesana o la Cocco e Doppio Cioccolato; la Pistacchi, Albicocche e Ananas e la Senza Glutine al Pistacchio di Vergani. Confezioni in stile animalier per la Pesca e yogurt o la Arancia, limone di Amalfi e mandarino di Muzzi Antica Pasticceria o in una borsa di seta donata da For Restless Sleepers per quella a sostegno

dell'oncologia pediatrica di Fondazione Umberto Veronesi. Molte le colombe vegan e senza glutine firmate Probios, mentre non mancano proposte sfiziose e originali come la Colomba scomposta (senza ripieno e da completare scegliendo tra varie farciture), di Marzapani o la Colomba di Pasquetta di Casa Manfredi, golosa versione salata della colomba con Burroliva, pezzi di guanciale e carciofi.

**MAESTRI PASTICCIERI** La colomba all'Arancia e pesca e all'Albicocca pellecchiella semicandita con cioccolato bianco e caffè (o con mandorla e zenzero) di Denis Dianin; la Cioccolato e lampone e la Cocco e cannella di Iginio Massari; l'integrale alle albicocche o quella al Vin Recioto (non alcolica) di Daniele Lorenzetti; la Cioccolato, pesca e albicocca e la Pistacchio e limone Costa d'Amalfi della linea Linea Madre di Mattia Premoli della pasticceria La Primula.

et66e7dff9198764da

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



013706