affaritaliani.it LIBERO
www.ecostampa.it

THE MILAN SHOW-BIZ

A- A+

Mercoledì, 29 marzo 2023

Pasqua 2023: la top ten delle migliori colombe artigianali a Milano

Quali sono le migliori colombe a Milano? Ecco le migliori dieci (più uno) selezione dell'inviata speciale Krystel Lowell @theshowear

di Krystel Lowell per Affaritaliani.it Milano

Pasqua 2023: la top ten delle migliori colombe artigianali a Milano

La colomba è il dolce tradizionale che a Pasqua unisce i golosi di tutta Italia. Ma quali sono le migliori pasticcerie meneghine che preparano la leccornia primaverile? Ecco una dolce selezione dell'inviata speciale di Affaritaliani.it Krystel Lowell

SAL DE RISO - Delizioso il dolce pasquale del Maestro Sal De Riso, Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Sono ben 15 le versioni. Tra le novità la versione "Intenso Fondente": una colomba di pasta lievitata al cioccolato fondente, farcita con crema al cioccolato fondente Guanaja 70%. C'è poi la classica Mandorlata, farcita con bucce d'arancia candite e glassa di mandorle, la CremDeRì, con gocce di cioccolato e un vasetto di crema spalmabile, la Tre Cioccolati, con crema alle nocciole e gocce di cioccolato bianco, latte e fondente. Imperdibile quella al Limoncello, farcita con crema al limoncello e bucce di Limone Costa d'Amalfi Igp e la Sinfonia di Agrumi preparata con burro di bufala, arance, limoni, mandarini della Costiera e glassa di nocciole. Sal De Riso in Galleria. Galleria Vittorio Emanuele II, 20121 Milano (MI) +39 02 8633 1926.

GATTULLO PASTICCERIA – Dal 1961 Domenico Gattullo, nel suo laboratorio di Piazzale di Porta Lodovica a Milano, con passione e tradizione sforna i dolci tra i migliori della città. Da questo angolo di dolcezza sono passati tutti giovani laureandi della vicina Università Bocconi. Gattullo è famoso per il suo panettone artigianale, osannato dalla critica, ma la colomba pasquale non ha nulla da invidiare. È proposta nella versione classica e nella variante decorata ricoperta di pasta di zucchero colorata con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

affaritaliani.it LIBERO
www.ecostampa.it

fiori e decori fatti a mano. Soffice, gustosa e con il profumo di mandorla e arancia. GATTULLO PASTICCERIA – Piazzale di Porta Lodovica, 2 Milano.

PASTICCERIA IGINIO MASSARI - Una colomba classica a lievitazione naturale, con scorza d'arancia candita all'interno e glassa all'amaretto per la rifinitura. Gli appassionati della pasticceria d'autore possono gustare e acquistare il dolce pasquale firmato dal Maestro dei Maestri Iginio Massari a Milano nella nuova pasticceria milanese aperta a due passi da Piazza del Duomo. Massari ha creato un lievitato dedicato a Milano a base di zenzero e ananas. PASTICCERIA IGINIO MASSARI - Via G. Marconi, 4 (angolo Piazza Diaz), Milano.

PASTICCERIA CLIVATI - La pasticceria Clivati dal 1969 a Milano di viale Coni Zugna, 57 offre le sue classiche colombe fatte con un morbido e fragrante impasto avvolto in una deliziosa glassa ricca di mandorle. Per i più golosi ci sono quelle decorate con cioccolato. Rigorosamente fatte con lievito madre fatto lievitare per 36 ore, è famosa per i canditi di arancio di Sicilia e glassa reale di zucchero e mandorle. Da provare anche la colomba esotica fatta con canditi di mango, ananas e ricoperto di noci pecan. PASTICCERIA CLIVATI - viale Coni Zugna, 57 Milano.

CARLO CRACCO – Una sosta da Cracco in Galleria è un must, soprattutto quando in tempo di Covid i suoi collaboratori ti tirano un po' accogliendoti sempre con un bel sorriso. In bella mostra questi giorni la colomba pasquale in varie declinazioni ideate da Carlo e dal suo pastrychef: ecco allora accanto alla colomba classica dall'impasto soffice ed avvolgente, quella al cioccolato con all' interno dolci arance e albicocche candite di Agrimontana o quella di pistacchio su cioccolato bianco. CARLO CRACCO - Galleria Vittorio Emanuele II, 20121 Milano.

MARCHESI 1824 - La Colomba nasce nei laboratori di Pasticceria Marchesi 1824 a partire da ingredienti di altissima qualità, selezionati con cura dai Maestri pasticceri, e seguendo una precisa lavorazione che dura oltre 48 ore. La lievitazione naturale con lievito madre, lenta e con rinfreschi successivi, determina, grazie alla fermentazione, le caratteristiche aromatiche uniche del dolce, che esaltano i suoi elementi costitutivi: la farina di frumento, i tuorli d'uovo di galline allevate all'aperto, il burro proveniente dalle colline piemontesi, lo zucchero di canna e le scorze di arancia siciliana, candita a regola d'arte. MARCHESI 1824 - Via S. Maria alla Porta 11/a, Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone, 9 Milano.

PECK - Nel tempio della gastronomia meneghina, lo Chef Pasticciere Galileo Reposo propone la sua colomba classica: un pan dolce frutto di 72 ore di lente e sapienti lavorazioni, nel rispetto della tradizione, realizzata con l'impiego di materie prime selezionatissime e di altissima qualità come germe di grano macinato a pietra, scorze d'arance siciliane, vaniglia del Madagascar e miele d'acacia toscano. PECK - Via Spadari, 9, Milano.

MATTEO CUNSOLO - Maestro panificatore e Presidente dell'Associazione Panificatori di Milano e province, produce il dolce pasquale nella sua "La Panetteria", nata nel 2003 a Parabiago, alle porte di Milano. "Nella preparazione della colomba, la parte fondamentale, racconta Cunsolo, è destinata alla gestione del lievito madre che deve raggiungere il giusto equilibrio tra acido lattico e acido acetico per la corretta consistenza al prodotto. La nostra colomba tradizionale si basa su una lunga fermentazione. Il lievito madre richiede anni di lavoro e di formazione. Riservo un'attenzione maniacale alla materia prima selezionata con attenzione, le temperature sono controllate per riuscire a dare il giusto equilibrio nel gusto e nella parte zuccherina. Anche i canditi hanno una grande importanza, sia nella qualità che nella quantità". Oltre alla colomba tradizionale il maestro Cunsolo propone anche la colomba ai quattro cioccolati, al pistacchio e cioccolato bianco, cioccolato e rum. LA PANETTERIA DI CUNSOLO MATTEO Via S. Antonio 71 Parabiago.

PASTICCERIA BESUSCHIO ABBIATEGRASSO - Cinque generazioni di pasticceri, una dopo l'altra: in principio c'era Ambrogio, poi è stata la volta di Emilio, Giulio, Attilio e ora Andrea. Pasticceri dal 1845, ad Abbiategrasso alle porte di Milano. La Colomba classica proposta da Andrea segue alla lettera la tradizione ed è preparata con ingredienti sceltissimi: vaniglia di Tahiti, burro aromatico della Normandia e miele d'arancia trentino. PASTICCERIA BESUSCHIO ABBIATEGRASSO - piazza Marconi, 59 Abbiategrasso (MI).

PASTICCERIA GIOVANNI COVA & C – Era il 1930 quando le storie di due rinomati pasticceri milanesi, si intrecciavano e si fondevano in un locale di Viale Monza a Milano, la vecchia sede, oggi affiancata da quella nuova di Via Cusani 10, in Brera. La tradizione fa parte del DNA di questo blasonato marchio milanese. Per Pasqua c'è solo l'imbarazzo della scelta: c'è la Colomba classica, pere e cioccolato, senza canditi, pesca e yogurt oppure all'amarena, dall'incarto vintage, che nasce dall'incontro di due esaltanti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

affaritaliani.it LIBERO

www.ecostampa.it

realtà dolciarie, la sofisticata Colomba Giovanni Cova & C. e la frizzante vitalità dell'amarena Fabbri per i palati più curiosi. PASTICCERIA GIOVANNI COVA & C - Via Cusani, 10 Milano.

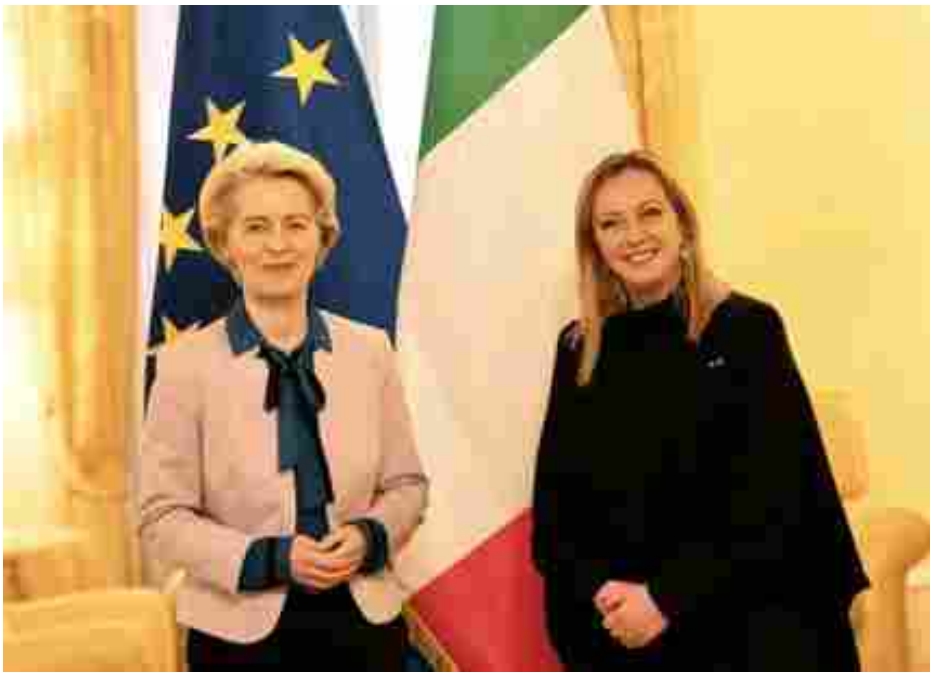
PASTICCERIA CUCCHI - Locale Storico d'Italia, la Pasticceria Cucchi si trova dal 1936 all'angolo tra Corso Genova e Piazza Resistenza Partigiana, nel cuore di Milano. Fondata come "caffè concerto" da Luigi Cucchi e dalla moglie Vittorina, la Pasticceria Cucchi diventò presto uno dei ritrovi alla moda di Milano. Nemmeno i bombardamenti del '43 la fermarono. Fu infatti ricostruita a tempo di record. Oggi mantiene lo stile e la magia retrò di quegli anni. La Colomba è proposta in versione classica con lievito madre e nessuna aggiunta di conservanti. Il maestro pasticcere consiglia di accompagnarla con un flut di ottimo Franciacorta. PASTICCERIA CUCCHI – Corso Genova, 1 Milano.

Iscriviti alla newsletter

TAGS:

colombe | pasqua 2023

Leggi anche:



POLITICA

Italia-Ue, compromesso per il sì ai biocarburanti. Che cosa...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706