



CREAZIONE E DIVULGAZIONE DI CONTENUTI

HOME ▾

VINO ▾

GIUCOLGUSTO ▾

KOMBUCHA

FANZINE

PARTNER ▾

SERVIZI

CONTATTI



GIUCOLGUSTO

## Migliori colombe pasquali: confronto e abbinamento

30 MARZO 2026



GIOVANNA MOLDENHAUER

🕒 6 minuti

### Degustazione di tre colombe e una proposta al cioccolato tra tradizione e novità di Pasqua

Trovate di seguito, dopo qualche dato sulla colomba, dolce di Pasqua per eccellenza degli italiani, la nostra selezione di tre colombe diverse tra loro, oltre a una proposta cioccolato., rigorosamente a tema. Per tutti trovate anche un vino dolce in abbinamento

#### Migliori colombe pasquali: test tra classiche e al cioccolato

Secondo i dati di **Unione Italiana Food** la colomba continua a essere immancabile sulle tavole pasquali, con il profumo avvolgente dell'impasto lievitato, conquistando così ogni anno il gusto di grandi e piccoli, confermandosi inoltre tra i lievitati da ricorrenza più amati e rappresentativi del **Made in Italy**.

La Pasqua continua a rappresentare un momento centrale nella vita sociale degli italiani: la festeggia infatti il 94,4%, sia in forma religiosa che laica, con il 75,8% che la considera un'occasione dedicata alla famiglia, alla condivisione e alla convivialità. Ed è proprio a tavola che questa dimensione conviviale trova la sua massima espressione: **per l'80% degli intervistati, infatti, è tra i dolci iconici del periodo pasquale** che non possono sicuramente mancare a fine pasto. Un apprezzamento che va oltre i giorni di Pasqua e Pasquetta, con il 58,9% degli italiani che afferma di consumare questo dolce lievitato anche nelle settimane che precedono e seguono la festività. Un dato che conferma la **Colomba** come uno dei prodotti di pasticceria più amati del periodo.

#### Tre differenti colombe dalla classica alle farciture più impensate, ognuna con un vino dolce in abbinamento

##### Pasticceria Filippi & Na'jm Malvasia delle Lipari

Cominciamo le nostre proposte con la colomba classica di **Pasticceria Filippi**, sita a Zanè in provincia di Vicenza. Quest'anno è racchiusa, nel suo formato da 1 kg, in una scatola in latta ovale. L'impasto, composto da farina, burro fresco, uova cruelty-free, bacche di vaniglia Bourbon e la pasta madre – componente essenziale per un'alveolatura irregolare tipica della lievitazione naturale – si distingue per la morbidezza e la leggerezza presenti fetta dopo fetta. I cubetti d'arancia candita profumano il lievitato che Pasticceria Filippi arricchisce con una glassatura croccante, ottenuta miscelando mandorle, zucchero e albumi.



Qui pensiamo sia ideale l'abbinamento con **Na'im Malvasia delle Lipari Dop passito 2024**, prodotto da **Cantine Colosi**. Sita a Salina questa realtà dedica a questa varietà 5 ettari dei suoi 13 totali. Ottenuta da Malvasia delle Lipari 95%, con un 5% di Corinto Nero, ha un colore dorato, tendente all'ambra, un bouquet di frutta che varia dall'albicocca al fico, dal miele alle mandorle, seguite da sensazioni floreali di gelsomino. Al palato è caldo, strutturato e al tempo stesso vellutato, leggermente tannico, con un grande equilibrio complessivo.



credit photo: Fabiana Meneghini

### **Loison & Romagna Albana Passito Docg 2024**

Invece da **Loison**, pasticceri a Costabissara dal 1938, gestita dal 1992 da Dario, presenta per questa Pasqua 2026 dalla collezione Genesis la Colomba Tiramisù. È farcita con **crema allo zabaione e caffè**, per restituire quella rotondità vellutata che nel dolce omonimo è immediata. Qui diventa struttura con una presenza al palato continua, elegante, mai invadente. La farcitura è distribuita in modo uniforme per garantire la presenza di crema in ogni fetta. In superficie poi la firma è una copertura a mano con glassa al cioccolato bianco che fa da contrappunto a riccioli di cioccolato fondente, più scuro, con una spolverata di cacao, con un equilibrio dalla dolcezza controllata, un amaro misurato, una persistenza pulita.



Le accostiamo una **Romagna Albana Passito Docg 2024**, prodotta da **Fattoria Zerbina**, cantina sita a Marzeno in provincia di Ravenna. L'Albana, varietà tipica della Romagna viene vendemmiata tardivamente in più riprese, con attacco della muffa nobile, a cui viene aggiunta una percentuale di uve appassite in cassetine. In cantina viene vinificata in piccole vasche d'acciaio e in alcuni casi in barriques di rovere francese di terzo passaggio, per poi affinare tra vasche di cemento e acciaio di piccola capacità. Dopo un colore oro antico, ha un naso complesso che spazia da note di albicocca, associate a frutti dolci speziati, miele e fico caramellato. Al palato ha una struttura consistente associata a una bella freschezza, un finale persistente e sentori di miele nel retrogusto.



### **Roberto Cantolacqua & Cinque Terre Sciacchetrà**

Come terza colomba scegliamo quella del talentuoso Maestro Pasticcere **Roberto Cantolacqua**, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) e titolare dell'omonima pasticceria situata nelle Marche, sia a Civitanova Marche che successivamente a Tolentino. Qui abbiamo scelto una **farcitura** diversa dal solito, chiamata **Fior di Frutta**. Nata come di consueto da una lavorazione artigianale, lunghe lievitazioni naturali che donano all'impasto una consistenza soffice e fragrante, cela al suo interno, un mix equilibrato di albicocche, fragole, limone, pesche, pere, tutti rigorosamente canditi, per regalare all'assaggio un profilo aromatico fresco e delicatamente fruttato.



Qui abbiamo pensato a un **Cinque Terre Sclacchetrà**, prodotto da **Possa** ovvero Heydi Samuele Bonanini. Ottenuto da Bosco e Rossese bianco, vigne con un'età media di 55 anni., vede le uve, dopo appassimento, essere sgranate manualmente acino per acino, poi pressate con i piedi. A una fermentazione spontanea, circa un mese di macerazione, a cui segue l'affinamento per 1 anno in barrique di pero e ciliegio. Termina la vinificazione con l'assemblaggio, un passaggio in acciaio, prima dell'imbottigliamento.



**Una proposta a tema di cioccolato, con un vino dolce in abbinamento**

**Charlotte Dusart & Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice**

**Charlotte Dusart & Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice**

La nostra ultima proposta è l'Uovo Cucù di **Charlotte Dusart**, cioccolatiere belga. Quest'anno il pulcino non esce dall'uovo spaccando il guscio, ma come un cucù spunta fuori a sorpresa per annunciare l'arrivo della Pasqua. Quest'uovo extra large, è alto 30 cm, è realizzato con in fondente del Madagascar 71%, mentre il tetto è fatto di cioccolato al latte, il pulcino è di cioccolato bianco colorato. Anche la base è sfiziosa con il suo cioccolato fondente con riso soffiato. All'interno si trovano dei marshmallow con vari gusti, dal gianduia al lampone, dal ribes nero al mango, oltre a ovetti ripieni. Viene realizzato in edizione limitata o su ordinazione.



Per l'abbinamento abbiamo scelto un **Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice del 2015** di **Artimino**. Prodotto con 80% Sangiovese, 20% San Colombano e Trebbiano Toscano, tutte varietà raccolte manualmente e scelte grappolo per grappolo. Come da tradizione toscana, vengono posti su graticci di canna ad appassire in un locale ben areato. I grappoli devono essere integri e spargoli per permettere una buona disidratazione e concentrazione degli zuccheri.

Al termine del periodo di appassimento le uve vengono pressate ed il mosto ottenuto posto in caratelli di castagno italiano e rovere francese da 50 e 125 litri per almeno 5 anni. Durante questo periodo avviene la fermentazione alcolica, che può durare diversi mesi. Poi affina in bottiglia per un periodo minimo di 3 anni. Dopo un colore giallo ambrato, ha un naso intenso di fichi secchi, mallo di noce, albicocca candita e mandorla. Al palato è strutturato, avvolgente, con grande mineralità ed una dolcezza che viene equilibrata da un'importante vena acida.

