

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Con il miele di lavanda o con l'agrume giapponese, le colombe nel Legnanese tra eccellenze e creatività

Redazione · Wednesday, March 27th, 2024

C'è chi la preferisce semplice e chi l'apprezza nelle sue varianti più gustose e originali. Ma che sia tradizionale o creativa, **la colomba, il dolce pasquale per eccellenza, non manca quasi mai sulle tavole degli italiani nelle feste di Pasqua**. Non fa eccezione il Legnanese, dove le eccellenze nel campo della pasticceria e della panificazione non mancano come non mancano le produzioni artigianali e le novità da portare in tavola.

La colomba con mandarini canditi e yuzu

A partire dal **Panificio Grazioli**, più volte premiato negli anni dal Gambero Rosso per la sua colomba e recentemente inserito dal magazine gastronomico Vinodabere all'11° posizione nella classifica delle migliori colombe classiche d'Italia e alla **7° in quella delle migliori colombe creative per la colomba pesche e cioccolato**. In via Rossini quest'anno hanno scelto di puntare anche su una colomba decisamente fuori dagli schemi con **mandarini canditi e yuzu**, «un agrume giapponese molto fresco – come ci spiega il titolare Nicolò Grazioli -, scelto per riprendere la primavera con gusti molto aromatici».

«Ogni anno – aggiunge Grazioli – cerchiamo di trovare **un'idea per distinguerci dai competitor locali** e cerchiamo di creare prodotti unici. Un prodotto per arrivare al top deve essere lavorato almeno per due o tre anni, quindi ogni anno cerchiamo anche di mantenere i nostri cavalli battaglia. **Le nostre colombe sono già quasi sold out, anche perché usiamo solamente prodotti di qualità**».

La pastiere incontra la colomba in una mono-porzione

Anche alla **gelateria Vanilla** in centro a Legnano **la vendita delle colombe fa già registrare il tutto esaurito**. «Il nostro segreto – spiegano i titolari – è **non fare mai magazzino e proporre sempre un prodotto fresco**. La qualità paga sempre. Oltre alla colomba tradizionale quest'anno abbiamo preparato la colomba ai tre cioccolati e abbiamo creato un mignon di pasticceria: **la pastiera che incontra la colomba in una mono-porzione**».



Il caramello salato

Alla pasticceria **Asperti** quest'anno è stata lanciata la **colomba con caramello salato e canditi all'arancia** con glassatura croccante sempre al caramello salato, stesso prodotto utilizzato per le uova pasquali: «La colomba è sempre molto richiesta e **le nuove varianti, anche quelle più azzardate, vengono sempre apprezzate**».

La colomba con miele di lavanda

Per **La Panetteria di Matteo Cunsolo a Parabiago**, invece, quest'anno la novità è la **colomba con miele di lavanda e pistacchio tostato**, che lo stesso panificatore ai microfoni della rubrica Eat Parade del TG2 ha definito «un'esplosione di sapori in una combinazione audace». «Ogni anno cerchiamo di proporre qualcosa di diverso – ci spiega Cunsolo -: quest'anno abbiamo pensato di **accontentare al pistacchio, che soprattutto nell'ultimo periodo piace molto, un tocco di freschezza** e abbiamo optato per il miele di lavanda».

La curiosità – e quindi la richiesta – per il nuovo prodotto non manca, anche se **a farla da padrone, come del resto succede per il panettone, è sempre la colomba tradizionale**. «La risposta è stata buona, anche se quest'anno è stata più lenta – aggiunge Cunsolo -. **Marzo è stato un mese impegnativo**: subito dopo il Carnevale nel giro di 40 giorni ci sono state la Giornata della Donna e la Festa del Papà e poi è arrivata la Pasqua. Il potere di acquisto rispetto a qualche anno fa è in calo e i consumatori si sono mossi all'ultimo, ma **non hanno rinunciato a portare in tavola un prodotto artigianale buono**».

Tra le dieci colombe migliori d'Italia

Arriva da **Rescaldina**, invece, un'altra colomba premiata a livello nazionale: **quella al cioccolato del Panificio Mazzitelli**, entrata nella classifica delle dieci migliori di Italia al concorso

“Divina Colomba 2024” dedicato alle colombe artigianali. «Le vendite stanno andando molto soprattutto per la colomba al cioccolato fondente 68% con inserti di pera semi-candita – sottolinea Salvatore Sgrizzi, che insieme alla moglie Elisa Mazzitelli gestisce il panificio -: nel complesso abbiamo realizzato una bella produzione».

This entry was posted on Wednesday, March 27th, 2024 at 3:12 pm and is filed under [Alto Milanese, Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.