

### Colomba pasquale

#### News

Inviato da : Giuseppe Piccolo

Pubblicato il : 24/4/2024 8:10:00



Con colomba pasquale si indicano diversi dolci pasquali tipici dell'Italia. Vi sono due principali dolci cui fa riferimento la dizione "colomba pasquale": uno Ã la colomba pasquale inventata in Lombardia negli anni trenta del 1900 dalla Motta e poi diventata quella commercialmente piÃ diffusa in tutta Italia, l'altro di piÃ antica tradizione Ã la colomba pasquale diffusa in Sicilia e chiamata anche i palummeddi o pastifuorti. Entrambe sono state ufficialmente inserite nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) e riconosciute come tipiche dei rispettivi territori (Lombardia e Sicilia).

Colomba "milanese"



Fu Dino Villari, direttore pubblicista della ditta milanese Motta, giÃ celebre per i suoi panettoni natalizi, che negli anni trenta del 1900 per sfruttare gli stessi macchinari e la stessa pasta, ideÃ un dolce simile al panettone, ma destinato alle solennitÃ della Pasqua. La ricetta poi venne ripresa da Angelo Vergani che nel 1944 fondÃ la Vergani srl, azienda di Milano che ancora oggi produce colombe.

Da allora la colomba pasquale si diffuse sulle tavole di tutti gli italiani, e anche ben oltre i confini dell'Italia.

# Colomba pasquale

<http://www.dimensionenotizia.com/modules/news/article.php?storyid=11676>

---

L'impasto originale, a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una ricca glassatura alle mandorle, ha successivamente assunto varie forme e varianti.  
Leggende sul dolce in Lombardia

Vi sono leggende che vorrebbero far risalire questo dolce pasquale in epoca longobarda, addirittura al re longobardo Alboino che durante l'assedio di Pavia (metà VI secolo) si vide offrire, in segno di pace, un pan dolce a forma di colomba. Un'altra leggenda vuole la colomba pasquale legata alla regina longobarda Teodolinda ed il santo abate irlandese San Colombano. La leggenda vuole che San Colombano al suo arrivo in città, attorno al 612 venisse ricevuto dai sovrani longobardi e invitato con i suoi monaci ad un sontuoso pranzo. Gli furono servite numerose vivande con molta selvaggina rosolata, ma Colombano ed i suoi, benché non fosse di veneranda età, rifiutarono quelle carni troppo ricche servite in un periodo di penitenza quale quello quaresimale.

La regina Teodolinda si offese non capendo, ma l'abate superò con diplomazia l'incresciosa situazione affermando che essi avrebbero consumato le carni solo dopo averle benedette. Colombano alzò la mano destra in segno di croce e le pietanze si trasformarono in candide colombe di pane, bianche come le loro tuniche monastiche. Il prodigio colpì molto la regina che comprese la smentita dell'abate e decise di donare il territorio di Bobbio dove nacque l'Abbazia di San Colombano. La colomba bianca è anche il simbolo iconografico del Santo ed è sempre raffigurata sulla sua spalla.  
Le colombe pasquali siciliane

Sono piccoli dolci a forma di colomba, galletti o semplicemente rombi su cui sono incisi disegni o punzonature. Sono dolci a "pastaforte" realizzati con zucchero, farina doppio zero e cannella. La zona di produzione sono i comuni dell'area dei Monti Iblei in provincia di Ragusa.

In passato oltre che per le festività pasquali venivano scambiate come regali tra fidanzati. Spesso si include nella forma un uovo sodo come decorazione e simbolo legato alla Pasqua. Anche se in origine le forme richiamano le colombe vi sono varianti a forma di canestro o gabbietta soprattutto quando sono decorate con l'uovo sodo.