

Gli editoriali.

I dolci di Pasqua italiani: un viaggio tra le tradizioni dolciarie regionali

Lo scopo di utilizzo, i percorsi, le tipologie, fino ai criteri per stabilire la misura giusta: ecco una breve guida per scegliere la tua bici.

La **Pasqua** in **Italia** non è solo una celebrazione religiosa, ma anche un'occasione per riscoprire i **sapori autentici della tradizione**. Ogni regione, ogni provincia – e spesso anche ogni paese – custodisce e tramanda le proprie **ricette di dolci di Pasqua**, vere e proprie espressioni di identità culturale e gastronomica. I dolci pasquali italiani sono protagonisti di una festa che sa di casa e di sapori genuini.

Intraprendiamo un viaggio per lo stivale e scopriamo dunque quali sono i migliori dolci di Pasqua tradizionali.

I dolci di Pasqua classici: la colomba e l'uovo

Quando si parla di dolci tipici di Pasqua, è impossibile non iniziare dai due simboli per eccellenza di questa festa: la **colomba pasquale** e l'**uovo di Pasqua**.

La colomba pasquale

La colomba, con la sua forma inconfondibile, nasce ufficialmente negli **anni '30 del Novecento**, grazie all'intuizione di un'azienda dolciaria che pensò di creare un dolce pasquale sulla scia del successo del **panettone** natalizio. Ma le origini potrebbero affondare ancora più lontano: esistono, infatti, diverse **leggende** che raccontano di dolci a forma di colomba diffusi già all'epoca dei Longobardi e nel periodo medievale.



Gli **ingredienti** principali della colomba sono **farina, lievito madre, uova, burro, zucchero, arancia candita** e una croccante **glassa alle mandorle**. Le varianti moderne includono **colombe al cioccolato**, al **pistacchio**, al **limone** e persino versioni salate. È il dolce classico che non può mancare sulla tavola di Pasqua, simbolo di pace e rinascita.

L'uovo di Pasqua

Simbolo di **fertilità, rinascita e nuova vita**, l'**uovo di Pasqua** ha radici antichissime, ben prima dell'avvento del cristianesimo. Con il tempo, l'uovo si è trasformato in un dono di cioccolato con all'interno una sorpresa, che può essere decorato, diventando un protagonista irrinunciabile della Pasqua oltre che un regalo speciale. Oggi troviamo dolci con l'uovo di Pasqua in molte ricette casalinghe: **torte con cioccolato avanzato**, biscotti farciti o semifreddi sono alcuni esempi.

I migliori dolci di Pasqua regionali da nord a sud

L'Italia è un mosaico di tradizioni culinarie. E la Pasqua lo dimostra perfettamente. Da nord a sud, scopriamo ora i migliori dolci di Pasqua che raccontano la storia e il cuore delle nostre regioni.

Bussolà – Veneto

Il **Bussolà** è un dolce tipico veneto, dalla forma a **ciambella**, a base di **uova, burro e zucchero**. Originario soprattutto della zona di Treviso, è semplice ma ricco di gusto. Ottimo da inzuppare nel vino o da gustare a colazione durante le feste.

Fugassa – Veneto

Un altro grande classico veneto è la **Fugassa**, una **focaccia dolce lievitata**, simile a un panettone ma più semplice. Originariamente nata come dolce "povero" delle feste, oggi è un simbolo di convivialità e semplicità pasquale.

Papini – Toscana

I **Papini** sono **biscotti tipici della Toscana**, dal profumo intenso di **anice** e dalla forma **ovale**. Si consumano soprattutto durante la Settimana Santa e si accompagnano spesso con un **bicchiere di Vin Santo**. Ingredienti semplici e un gusto che richiama la tradizione contadina.

Pigna di Pasqua – Lazio

La **Pigna di Pasqua** è un dolce lievitato diffuso nel **Lazio** e in alcune zone dell'Abruzzo. Simile alla colomba ma spesso più compatta, viene arricchita con scorze di **agrumi**, **liquori** e **spezie**. A volte viene glassata o decorata con confettini colorati.

Ciaramicola – Umbria

La **Ciaramicola** è il dolce tipico di Pasqua per eccellenza a **Perugia**. Ha una base soffice dal colore rosa (grazie all'**alchermes**) e una **meringa bianca** in superficie, decorata con codette di **zucchero colorato**. Simboleggia l'amore e la primavera.

Torta di Pasqua dolce – Centro Italia

Nel **centro Italia**, soprattutto in **Umbria**, **Marche** e **Lazio**, troviamo la **torta di Pasqua dolce**, simile nella forma ma differente dalla celebre torta salata umbra con il formaggio. È una **soffice torta lievitata**, profumata con **agrumi** e **vaniglia**, perfetta per la **colazione di Pasqua**.

Pastiera – Campania

Parlare di dolci di Pasqua napoletani senza citare la **pastiera** sarebbe impossibile. Questo dolce, ricchissimo di storia, è fatto con **grano cotto**, **ricotta**, **uova**, **zucchero**, **canditi** e **acqua di fiori d'arancio**. Ogni famiglia ha la propria ricetta, tramandata di generazione in generazione.

Scarcelle – Puglia

Tra i dolci di Pasqua pugliesi, spiccano le **scarcelle**, **biscotti grandi decorati** con **glassa**, **zuccherini** e spesso un **uovo sodo al centro**. Le forme sono svariate e richiamano tutte il tema pasquale: **colombe**, **coniglietti**, **campane** sono tra le più diffuse. Le scarcelle pugliesi sono un dono tradizionale, simbolo di buon augurio.

Cuzzupa – Calabria

Tra i dolci di Pasqua calabresi, la **cuzzupa** è forse il più rappresentativo. Un **pane dolce** decorato con **uova sode** intrecciate nell'impasto e una spolverata di **zuccherini**. Simboleggia la rinascita e la famiglia. Ogni zona della Calabria ha la sua variante.

Cuddura – Sicilia

Simile alla cuzzupa calabrese, la **cuddura siciliana** è un dolce intrecciato a base di **pasta frolla** o **pasta dolce lievitata**, con al centro un **uovo sodo**. Anche qui, le forme sono simboliche: pesci, colombe, campane.

Agnello pasquale – Sicilia e Sud Italia

Un altro grande protagonista dei dolci tipici di Pasqua nel Sud Italia è l'**agnello pasquale**. Particolarmente diffuso in **Sicilia** e in alcune zone della **Basilicata** e della **Calabria**, è un **dolce scenografico** e ricco di **simbolismo**, che rappresenta Cristo risorto. In Sicilia, l'agnello pasquale è fatto in **pasta di mandorle**, a volte farcito con **confettura** o **cioccolato**, e **decorato minuziosamente** con glassa, zucchero e confetti colorati. In altre versioni, viene preparato con impasti più semplici, a base di biscotto o pan di Spagna. È spesso **realizzato a mano** da pasticceri o artigiani locali, ed è sia un dolce che un'opera d'arte.

Pardulas – Sardegna

Le **pardulas** (o **pardule**) sono dolcetti sardi di **semola** e **ricotta** o **formaggio fresco**, aromatizzati con **zafferano** e **scorza di limone**. Vengono cotti al forno e presentano una **forma a stella**. Tipiche della Pasqua, sono profumate, delicate e dal gusto inconfondibile.

La Pasqua in Italia è davvero un tripudio di sapori, colori e tradizioni che raccontano storie di famiglia e di festa. Quest'anno, lasciati tentare: scopri i dolci tipici di Pasqua, sperimenta nuove ricette regionali o riscopri quelle della tua infanzia. Perché non c'è modo migliore di festeggiare che con un po' di dolcezza!