

PN24 FOOD - Pasqua, l'ascesa della pastiera: da Napoli alla conquista delle tavole d'Italia

Napoli - 03 apr 2026 (Prima Notizia 24) Il dolce campano profumato ai fiori d'arancio insidia il primato della colomba. Dalle varianti gourmet con il bergamotto alle uova di design firmate dai grandi maître chocolatier, ecco come cambia la tavola delle feste.

Se la colomba sta alla Pasqua come il panettone sta al Natale, la pastiera rappresenta ormai il fenomeno gastronomico capace di abbattere i confini regionali per imporsi come regina dei dessert festivi in tutta Italia. Il dolce pasquale campano, caratterizzato dalla fragranza avvolgente dell'acqua di fiori d'arancio, ha scalato le classifiche di gradimento grazie a un mix irresistibile di tradizione domestica e reinterpretazioni d'autore. A Napoli, dove ogni famiglia custodisce una versione personale del "patrimonio partenopeo", i maestri dell'impasto difendono il valore della lavorazione manuale. "Che poi questo è anche il bello della nostra cucina italiana", spiega Diego Vitagliano, sottolineando come la sua creazione sia "realizzata in maniera totalmente artigianale, con grano, ricotta di pecora, senza canditi all'interno, nessun aroma artificiale ma solo qualche goccia di Neroli", il pregiato olio essenziale estratto dalla zagara che conferisce al dolce un profilo aromatico inconfondibile. La diffusione nazionale della pastiera ha dato vita a numerose varianti che spaziano dalla ricetta romana di Casa Manfredi, che unisce la crema pasticcera alla ricotta per una consistenza più leggera, fino alle proposte vegane di Julietta Pastry e Lab, dove la ricotta di mandorle e il grano biologico incontrano l'essenza di Neroli in un connubio privo di proteine animali. Non mancano le sperimentazioni geografiche, come la versione reggina di Scutellà, che sostituisce i classici aromi con l'infusione di bucce e olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria, o la "colomba pastierata" di Don Nino, un lievitato che fonde le due grandi tradizioni italiane in un unico prodotto. Accanto alla pastiera, anche l'uovo di cioccolato vive una stagione di grande innovazione creativa: Ernst Knam firma per questa Pasqua 2026 collezioni scenografiche come l'Uovo Acquario o il Rocher con marshmallow al lampone, mentre il maître chocolatier Stefano Collomb propone il Diamond Egg al cioccolato bianco con un cuore viola intenso a base di prugne della California. Per chi desidera cimentarsi nella preparazione domestica, la ricetta classica resta un rito che richiede pazienza e ingredienti selezionati. Il procedimento tradizionale prevede di amalgamare 420 grammi di ricotta e zucchero con sei uova, grano cotto, aromi millefiori, canditi e buccia di limone, unendo infine gli albumi montati a neve per ottenere un composto cremoso. La base di pasta frolla, preparata con 350 grammi di farina, tuorli, zucchero e strutto o burro, accoglie il ripieno prima di essere decorata con le iconiche strisce incrociate e cotta a 180°C per circa un'ora. Il risultato è un dolce che, pur evolvendosi tra gelati alla pastiera serviti nei ristoranti di Roma e versioni "moderne" su biscotto di frolla, rimane il simbolo di una convivialità che, dai vicoli di Napoli



al resto della Penisola, celebra il risveglio della primavera.

(Prima Notizia 24) Venerdì 03 Aprile 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it