

Doppia Top Ten: i 20 dolci Italiani per festeggiare la Pasqua

Da Nord a Sud, l'Italia celebra la Pasqua con una straordinaria varietà di dolci tradizionali, ciascuno con la propria storia e sapore unico. In questo articolo, ti presentiamo una selezione speciale: **20 dolci pasquali** che rappresentano il meglio della nostra tradizione culinaria.

Perché 20? Perché amiamo le *Top Ten*, ma questa volta abbiamo voluto raddoppiare il piacere! Le *Top Ten* sono uno dei punti di forza di Weekend Premium, e questa doppia classifica è un omaggio alla ricchezza e alla diversità dei dolci pasquali italiani.

Scopri con noi queste delizie, e se sei curioso di esplorare altre classifiche curiose, dai un'occhiata alle nostre *Top Ten* più lette, dai [10 animali più strani del pianeta](#), ai [10 vulcani più incredibili](#).



La colomba pasquale ha le sue origini nella pasticceria lombarda ed è ottenuta dalla fermentazione di una pasta acida, a cui si aggiungono canditi, mandorle e una glassa a base di albume, zucchero, granello di zucchero e mandorle, intere o a scaglie. Dalla Lombardia, poi, la colomba si è diffusa in tutta Italia. Ogni regione, tuttavia, ha la tradizione e i suoi dolci. Vediamo allora di tracciare...una **dolce geografia pasquale**!

Buona Pasqua...al Nord!

Cominciamo con la **Valle d'Aosta**, dove a Pasqua si prepara il **Mecoulin**, una versione regionale del panettone a base di farina, zucchero, uova e panna. Ha una lievitazione di 15 ore e viene infine cotto e glassato con un mix di acqua e miele. Si può gustare da solo, oppure guarnito o farcito con crema pasticcera, panna o cacao.



In **Piemonte**, invece, in tavola ci sono le **ciambelle pasquali**, preparate con un impasto di farina, burro, zucchero che dopo la lievitazione viene arricchito con anice, pinoli e limone. Dopo aver ricavato la forma delle ciambelle, i dolci vengono

prima immersi nell'acqua bollente, poi cotti al forno, da cui escono profumate e fragranti. Da gustare con un bicchiere di spumanti.



Andiamo poi in **Trentino Alto Adige**, dove tra i dolci tradizionali troviamo la **Corona Pasquale**. Si tratta di un impasto di farina, zucchero, burro, uova, zucchero e latte, che viene impastato, intrecciato e disposto a corona. Dopo la cottura al forno, la corona viene abbellita con uova colorate o di cioccolato.



Se la **Lombardia** è la madre patria della Colomba, non è il solo dolce tradizionale legato alla Pasqua. Dalla zona del Lago di Como, infatti, la **Resca**, che si consuma la Domenica delle Palme. Questa elaborata focaccia dolce prevede ben tre impasti a base di acqua, farina e lievito a cui vengono aggiunti burro, uvetta e canditi. Dopo un'ulteriore lievitazione viene dato al dolce una forma arrotolata, si lascia lievitare un'ultima volta, poi la si cuoce nel forno. Si consuma così, oppure farcita con crema o cioccolato.



Spostandosi in **Friuli Venezia Giulia**, troviamo la **Pinza pasquale**, che dalla città di Trieste si è diffusa in tutta la regione. Anche qui la base è molto simile: si impastano farina, zucchero, burro, 6 uova e 2 albumi, poi si sottopone la Pinza a una doppia lievitazione e, prima di cuocerla al forno, si aggiunge un bicchierino di rum per aromatizzarla.



Andiamo poi in **Veneto**, dove il più antico dolce pasquale è la **fugassa**. Si prepara con farina, burro, zucchero e lievito, arricchiti con mandorle e vaniglia. Viene lasciato lievitare per molte ore, poi spennellato con albume d'uovo e cotto al forno.



In **Emilia Romagna** i dolci di Pasqua sono i più vari. In **Romagna**, per esempio, si prepara la **Zambela**, che può essere tradotto con “ciambella”, ma in realtà è una specie di pane dolce...senza buco! Si ottiene da un impasto di farina, lievito, uova, latte e strutto, che viene cotto e guarnito con granella di zucchero. Esistono diverse versioni con canditi, marmellata o miele. Si consuma intingendola nel latte o nel vino.



Il viaggio tra le regioni del Nord termina il **Liguria**, dove dalla provincia de La Spezia si sono diffusi in tutta la regione i **Cavagnetti**, ottenuti da un impasto di farina e lievito, a cui vengono aggiunti burro, zucchero e anice. Dopo aver lasciato lievitare la pasta, la si suddivide in piccole porzioni e si dà loro una forma a cestino. Una volta cotti, si dispone al suo interno un uovo colorato.



Dolce Pasqua...al Centro

Passiamo ora alle regioni del Centro. In **Toscana** si festeggia la Pasqua con la **schacciata**, un dolce della tradizione povera, la cui ricetta tradizionale arriva dalla provincia di Pisa. Si prepara con la pasta di pane, a cui si aggiungono burro e zucchero. Si lascia lievitare, poi si aggiungono anche semi di anice bagnati nel succo d'arancia, scorze di limone, mezzo bicchiere di sambuca e un paio di cucchiaini di vin santo.



La tradizione pasquale nelle **Marche** è la **Pizza pasquale**, nata nella zona di Camerino e poi diffusasi in tutta la regione. Si prepara con la base di pasta di pane, a cui si aggiungono uova, zucchero e burro. Dopo la lievitazione, si mettono anche uvetta, canditi e un cucchiaino di maraschino. Una volta cotta, diventa una focaccia dolce molto morbida, che viene glassata con zucchero e albume montato a neve.



Dall'**Umbria** arriva sulle tavole di Pasqua il **Torcolo**, un ciambellone che si ottiene da un impasto di farina, uova, latte e zucchero, a cui vengono aggiunti uvetta, canditi, pinoli, anice e scorza di limone. Si può anche dare alla pasta un colorito rosato aggiungendo qualche cucchiaino di alchermes. Dopo averlo cotto in forno, si glassa con zucchero e albumi montati a neve e bastoncini colorati di zucchero.



Nel **Lazio** ogni provincia ha il suo dolce, ma alcuni sono diffusi in tutta la regione. Per esempio, in **Ciociaria** troviamo la **pigna dolce**, un pane a cui si aggiungono canditi, uvetta, vaniglia e un mix di spezie, soprattutto cannella e anice. In provincia di **Viterbo**, invece, si prepara la **Pizza di Pasqua**, a base di un impasto di pane, ma con molte uova, alta e soffice, che viene cotta nel forno a legna dopo essere stato messo a lievitare e rimpastato più volte per diversi giorni.



I dolci di Pasqua al Sud

Il nostro “dolce” viaggio continua tra le regioni del Sud. In **Abruzzo**, tra gli altri, si preparano i **Cavalli e le Pupe**, biscotti di pasta frolla a cui si possono aggiungere cacao e mandorle tritate. Al loro interno nascondono un uovo sodo. I biscotti venivano poi donati ai bambini: ai maschietti il cavalluccio, alle bambine la bambolina. Un altro squisito dessert di Pasqua sono i **fiadoni**, ravioli dolci ripieni di miele e ricotta, di cui esiste anche una versione salata.



In **Molise** si consuma invece la **Treccia dolce**, che si prepara con un impasto di farina e uova. Si lascia lievitare, poi si impasta una seconda volta con altre uova, burro, zucchero, olio e patate lesse schiacciate, per conferire una consistenza alta e soffice. Si aggiunge anche un cucchiaino di limoncello e scorza di limone per aromatizzare. La pasta viene poi composta in una lunga treccia e la si richiude a corona.



In **Campania**, il dolce di Pasqua per eccellenza è la celeberrima **Pastiera**. Ogni famiglia la prepara secondo la sua tradizione, ma, in genere, si parte da una base di pasta frolla preparata con lo strutto. Il ripieno di questa base di crostata viene preparato mescolando ricotta di mucca e di pecora, grano ammollato, scorza candita di cedro, acqua di fiori d'arancio, cannella, scorzette di arancio, limone e vaniglia. Alcuni aggiungono anche una conserva dolce alla zucca. La preparazione è lunga e laboriosa, ma il risultato è davvero sublime.



Andiamo quindi in **Basilicata**, dove a Pasqua il pasto si conclude con le **pannarelle**, cestini di pasta dolce intrecciata e chiusa a cerchio, che vengono poi riempite con uova di cioccolato e altre dolci, per la gioia dei bambini.



Assai simili sono le **scarcelle** che si gustano in **Puglia**, ottenute da una frolla a base di farina, zucchero, uova, olio, latte e scorza di limone a cui vengono date le forme più

varie. Vengono sempre accompagnate da un uovo sodo.



Andiamo poi in **Calabria**, dove, tra i dolci di Pasqua, troviamo le **pitte con niepita**, favolosi ravioli dolci cotti al forno e ripieni con marmellata, cannella, cacao, liquore e noci tritate.



I dolci delle Isole

Il nostro viaggio alla scoperta delle dolci tradizioni pasquali termine nelle isole. Il **Sicilia** si prepara lo **zuccotto pasquale**, un vero e proprio “monumento” dalla forma di uovo, per preparare il quale si ricorre a uno stampo apposito. Lo stampo viene poi ricoperto con pan di Spagna bagnato nel Grand Marnier, a cui si aggiunge un ripieno di cioccolato, panna e canditi. Il tutto viene poi ricoperto con glasse di diversi colori o marzapane decorato con zucchero colorato o gocce di cioccolato.



Ultima tappa la **Sardegna**, dove si preparano le **pardulas**, o **casadinas**, dolcetti a base di pasta sfoglia preparata con farina e burro. Per il ripieno, a base di formaggio, ci sono diverse versioni. Uno di questi prevede pecorino, uova, strutto, zucchero, e scorza di arancio. Un'altra versione, invece, mescola ricotta, limone, uvetta e zafferano. Dopo essere stati cotti, si gustano caldi con una spolverata di zucchero a velo.

