

Pasqua in Toscana: tradizioni dolciarie locali in primo piano



VITERBO – Con l'avvicinarsi della Pasqua, le tavole della Toscana si preparano ad accogliere le tradizionali delizie pasquali: dalle colombe alle uova di cioccolato, fino alle celebri pizze di Pasqua, un'eccellenza della tradizione locale. Quest'anno, i fornai e i maestri pasticceri locali hanno dato il massimo in termini di qualità e creatività, offrendo un'ampia gamma di prodotti per soddisfare tutti i gusti.

Ermanno Fiorentini, presidente dell'associazione provinciale Panificatori e Pasticceri, evidenzia l'impegno nel proporre uova di Pasqua particolari, con soggetti come tartarughine, pecorelle, coniglietti e campanelline, realizzate con materie prime di alta qualità. Le pizze di Pasqua, proposte anche nella variante al formaggio, sono preparate su prenotazione per garantire freschezza e qualità.



Le colombe pasquali sono un altro elemento principe sulle tavole della Toscana. **Fiorentini** sottolinea l'importanza della quantità di burro nell'impasto, che conferisce alle colombe un elevato livello qualitativo.

Anche **Claudio Cavalloro**, presidente dell'Unione CNA Agroalimentare, punta sulla qualità dei prodotti dolciari, inclusi le pizze di Pasqua classiche e al cioccolato e le colombe tradizionali o con varianti al cioccolato, frutti di bosco e pistacchio.



Oltre al classico cioccolato al latte, fondente e bianco, sono molto richieste varianti più ricercate, come il cioccolato fondente abbinato al caramello salato. Le uova e le colombe vengono anche personalizzate nel gusto, nel design e nella

decorazione, trasformandole in vere e proprie opere d'arte originali.

Le colombe pasquali, oltre a quelle tradizionali, sono proposte in varianti al cioccolato e pera, ripiene di pistacchio, nutella, albicocca, cioccolato bianco e rum, garantendo un'ampia scelta per ogni gusto e budget, mantenendo



sempre alta la qualità dei prodotti locali e la maestria dei maestri pasticceri della Tuscia, aspetti sicuramente apprezzati dalla clientela.