

Uova Fabergé, Uovomisù, colombe e pizze: la Pasqua nella Tuscia è sempre più a trazione artigianale



VITERBO – Uova stile Fabergé, Uovomisù, uova ricoperte di pistacchio grezzo intero o di fondente con nocciole intere: le novità per la Pasqua 2025 dei maestri pasticciieri di Confartigianato Viterbo sono tantissime, tutte finalizzate a soddisfare i gusti di un pubblico sempre più variegato e alla ricerca della qualità dei prodotti fatti a mano.

Come sottolineato da un'analisi dell'Ufficio Studi di Confartigianato, infatti, l'offerta delle specialità dolciarie e della pasticceria della tradizione pasquale è caratterizzata da una diffusa presenza di imprese artigiane. In Italia sono interessate dai consumi dei **dolci pasquali** oltre **53 mila pasticcerie e imprese del settore dolciario**, un perimetro settoriale che include pasticceria fresca, gelati, biscotti, cacao, cioccolato, confetteria ecc caratterizzato da **un'alta vocazione artigianale**: sono oltre 37 mila le imprese artigiane, che rappresentano il 70,3% delle attività totali

del settore.

La **Pasticceria Casantini**, oltre alla produzione tradizionale, quest'anno si è confrontata con vere e proprie opere d'arte realizzate in cioccolato: nei punti vendita del capoluogo, infatti, si possono acquistare le splendide riproduzioni, con accuratissimi dettagli e preziose decorazioni, delle Uova Fabergè. Come è noto, tali creazioni sono opere di alta gioielleria artigianale realizzate tra il 1885 e il 1917 dagli omonimi maestri orafi francesi, i fratelli Peter Carl e Agathon Fabergé, su commissione dello zar Alessandro III di Russia, che cercava delle Uova di Pasqua speciali come sorpresa per la moglie. A Viterbo, nel 2025, è possibile trovarne di identiche: bellissime e buonissime, sia da gustare che da regalare.

La **Pasticceria Gelateria Polozzi** per la Pasqua 2025 propone, invece, l'Uovomisù, in edizione limitata e su prenotazione: una delizia tutta da scoprire, composta da un tradizionale uovo di cioccolato ripieno di tiramisù. Certamente da provare, insieme agli prodotti della tradizione come la pastiera e le colombe artigianali ai gusti classico, cioccolato, albicocche, cioccolato e amarene e crema al pistacchio.

Come da provare sono sicuramente le uova della **Pasticceria Lombardelli**, ricoperte di pistacchio grezzo intero o di fondente con nocciole intere, ottime da portare sulla tavola di Pasqua insieme alla Pizza di Pasqua e alle colombe farcite con cioccolato, pistacchio, pasta di mandorle e gocce di cioccolato.

Prodotti tradizionali e di altissima qualità facilmente reperibili anche in provincia, presso la pasticceria gelateria **L'Angolo del dolce di Vignanello**, la pasticceria **Millevoglie di Valentano** o presso la **torrefazione Caffè Pe-Fè di Orte**.

E poi c'è lei, la regina dei dolci pasquali: la pizza di Pasqua, elemento ineguagliabile della tradizione locale, che,

gustata con i salumi o con creme spalmabili, non può certo mancare sulle tavole della Tuscia. Ne offrono una variegata selezione lo storico panificio Biscetti Guido, la cui pizza di Pasqua ha fatto innamorare anche Fiorello; l'Antico Panificio Pianoscarano, che la propone in abbinamento anche con tozzetti e biscotti secchi artigianali, in confezioni pratiche, semplici, pronte per essere regalate e gustate; il Borgo di Bagnaia, che offre la versione mini da mezzo chilo, 750 grammi e un chilo, nei gusti classico, lamponi e cioccolato, doppio cioccolato, pistacchio e versione gluten free.

“A Pasqua come in altre ricorrenze religiose, promuoviamo l'acquisto dei prodotti locali dei nostri forni e delle nostre pasticcerie artigiane di fiducia – afferma il segretario provinciale di Confartigianato Imprese di Viterbo, Andrea De Simone -. Secondo l'analisi dell'Ufficio Studi di Confartigianato, infatti, la produzione dolciaria e della pasticceria artigianale si conferma protagonista dei consumi pasquali di qualità, anche grazie all'offerta dei prodotti della tradizione e alla biodiversità del settore agroalimentare italiano. Nonostante un contesto economico incerto e il rialzo dei costi di alcune materie prime, si osservano segnali di tenuta dei consumi mentre i prezzi dei prodotti di pasticceria fresca mostrano un ritmo di crescita contenuto. La vocazione artigiana del comparto dolciario e della pasticceria rappresenta un elemento di valore aggiunto, garantendo una elevata qualità e varietà dei prodotti”.











































