



Italpress
lunedì, 29 marzo 2021

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

29/03/2021	Italpress VISIBILITA' WEB ITALPRESS	<i>Italpress</i>	6
26/03/2021	Italpress Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		7
26/03/2021	iltempo.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana	<i>Carlo Antini</i>	9
26/03/2021	Corriere Dell'Umbria Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		11
26/03/2021	corrierediarezzo.corr.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		13
26/03/2021	corrieredirieti.corr.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		15
26/03/2021	corrieredisiena.corr.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		17
26/03/2021	corriereviterbo.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		19
26/03/2021	liberoQuotidiano.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana	<i>Daniela Mastromattei</i>	21
26/03/2021	Tiscali Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		23
26/03/2021	Yahoo Notizie Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		25
26/03/2021	Utilitalia 26/03/2021 11:00 - Italpress Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10.		27
26/03/2021	Mantova Uno Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		29
26/03/2021	Alto Mantovano News Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		31
26/03/2021	Oltrepo Mantovano News Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		33
26/03/2021	vocedimantova.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana	<i>Redazione</i>	35
26/03/2021	gazzettadiparma.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		37
26/03/2021	Affari Italiani Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		39
26/03/2021	quotidianodelsud.it Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		41
26/03/2021	EconomyMag Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana		43
26/03/2021	Otto Pagine Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10		45
26/03/2021	MonrealePress Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana	<i>Redazione</i>	47

26/03/2021	AudioPress	<i>Audiopress</i>	49
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Tutt'Oggi	<i>ItalPress</i>	51
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Video Piemonte		53
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	TeleCentro 2	<i>By admin@telecentro2.it</i>	55
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Ciocciaria Oggi		57
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Nuovo Sud		59
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Eco del Sud	<i>Redazione</i>	61
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	GrandangoloCatania	<i>Redazione</i>	63
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Notiziario USPI		65
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	La Nuova	<i>Redazione</i>	67
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	IINordEstQuotidiano		69
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	ladiscussione.com/		71
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Padova News		73
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Il Dispari	<i>Redazione Web</i>	75
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	ZeroUno Tv		77
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	IIdenaro.it		79
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	ItacaNotizie	<i>redazione</i>	81
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Trm Web	<i>post-produzione</i>	83
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Sardinia Post		85
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	La Voce di San Severo		87
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	94018.it	<i>Redazione 94018</i>	89
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Cagliari Live Magazine		91
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Piu Notizie	<i>Redazione</i>	93
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	CTS Notizie	<i>Redazione CTS</i>	95
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	SuperTv Oristano		97
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			
26/03/2021	Vignola 2000	<i>redazione</i>	99
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianata			

26/03/2021	Scandiano 2000	<i>redazione</i>	101
<hr/>			
26/03/2021	Sassuolo2000		103
<hr/>			
26/03/2021	Modena2000		105
<hr/>			
26/03/2021	Bologna2000		107
<hr/>			
26/03/2021	Carpi 2000		109
<hr/>			
26/03/2021	Appennino Notizie	<i>Redazione</i>	111
<hr/>			
26/03/2021	Video Nord		113
<hr/>			
26/03/2021	Tele Sette Laghi		115
<hr/>			
26/03/2021	Il Fatto Nisseno		117
<hr/>			
26/03/2021	Corriere di Sciacca		119
<hr/>			
26/03/2021	Corriere della città		121
<hr/>			
26/03/2021	Altro Corriere		123
<hr/>			
26/03/2021	Il Moderatore		125
<hr/>			
26/03/2021	Reggio Tv	<i>Redazione ReggioTV</i>	127
<hr/>			
26/03/2021	Latina Oggi		129
<hr/>			
26/03/2021	Il Sito di Sicilia		131
<hr/>			
26/03/2021	SiciliaNews24		133
<hr/>			
26/03/2021	I Giornali di Sicilia	<i>superadmin</i>	135
<hr/>			
26/03/2021	Economia Sicilia	<i>Italpress</i>	137
<hr/>			
26/03/2021	giornaledisicilia.it	<i>26 Marzo 2021</i>	139
<hr/>			
26/03/2021	quotidianodisicilia.it	<i>redazione</i>	141
<hr/>			
26/03/2021	Blog Sicilia	<i>Redazione</i>	143
<hr/>			
26/03/2021	Blog Taormina		145
<hr/>			
26/03/2021	Quotidiano di Gela		147
<hr/>			
26/03/2021	Enna Ora	<i>Redazione</i>	149
<hr/>			
26/03/2021	NebrodiNews	<i>Redazione</i>	151
<hr/>			

26/03/2021	Messina Oggi		153
<hr/>			
26/03/2021	Bs News	<i>Italpress (agenzia nazionale)</i>	155
<hr/>			
26/03/2021	Lo Speciale	<i>Italpress</i>	157
<hr/>			
26/03/2021	Gazzetta di Firenze	<i>italpress</i>	159
<hr/>			
26/03/2021	Il Cittadino Online		161
<hr/>			
26/03/2021	Radio Med	<i>radiomed.palermo</i>	163
<hr/>			
26/03/2021	Patrimoni e Finanza		165
<hr/>			
26/03/2021	Mediaonline		167
<hr/>			
26/03/2021	Prima Radio	<i>Giuseppe Noto</i>	169
<hr/>			
26/03/2021	TeleAmbiente	<i>Redazione</i>	171
<hr/>			
26/03/2021	Il Sannio Quotidiano	<i>Robot ItalPress</i>	173
<hr/>			
26/03/2021	Alpi Notizie		175
<hr/>			
26/03/2021	Virgilio		177
<hr/>			
26/03/2021	Zazoom		179
<hr/>			
26/03/2021	TeleAmbiente	<i>Redazione</i>	180
<hr/>			
26/03/2021	TeleNicosia		182
<hr/>			



<< ITALPRESS

VISIBILITA' WEB ITALPRESS

Top News e Video pillole Italpress.

Italpress

Top News e Video pillole Italpress, due nuovi strumenti per migliorare la visibilità sul web.

The advertisement features a vibrant orange background with a network of white dots and lines. At the top right, the text reads "Top News e Video pillole Italpress" next to a double arrow icon. Below this, a central text block states: "Due nuovi strumenti per migliorare la tua visibilità sul web. Con un solo clic il tuo brand e i tuoi contenuti su oltre 130 siti d'informazione nostri partner." This text is surrounded by several screenshots of various news websites and a computer monitor displaying a video pill. At the bottom, a call to action says "La tua comunicazione non è mai stata così efficace Italpress **moltiplica la tua visibilità**" followed by the Italpress logo and another double arrow icon.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Carlo Antini

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



Corriere Dell'Umbria

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 marzo 2021 a a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Daniela Mastromattei

26 marzo 2021 a a ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere



l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Tiscali

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'

Tiscali

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Continua a leggere Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

yahoo/notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia.

A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico.

Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Continua a leggere Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

PIÙ POPOLARI

- Boris e Elena Gorbaciov: l'ultimo incontro tra i due leader di Mosca e Pechino
- Chi è chi? La Marea: "L'indagine è in corso" che apre la strada a "Le due vite" di "L'Espresso"
- Adriano di Manno, il nuovo direttore di "L'Espresso"
- Trillo: "L'indagine è in corso" che apre la strada a "Le due vite" di "L'Espresso"
- Nome Indiviso: il nuovo direttore di "L'Espresso"

Yahoo Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com.

Utilitalia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

26/03/2021 11:00 - Italtpress Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10.

26/03/2021 11:00 - Italtpress Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato



Utilitalia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00.

Mantova Uno

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Mantova Uno

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Alto Mantovano News

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Oltrepo Mantovano News

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intrmissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato,

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato

la Voce di Mantova
 18 MARZO 2021 10:01:38 Home | Archivi | Contatti | 18 MARZO 2021

DOSSI | CRONACA | PROVINCIA | EVENTI | BEBBERIE | SPORT | ITALIA | MONDO | ENCICLOPEDIA

Home > Italia > Mantova > Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità...

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale
 di Maria Lotti

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato

Notizie Più Lette

Novità ECC senza glutine
 Novità F&B del gruppo Ferruzzi
 17 novembre 2020

Mantova in largo: la bicicletta e
 10 anni lungo l'asse Falaschi
 16 marzo 2021

Cinque ospedali a base di
 alimenti per la prevenzione
 delle infezioni
 16 marzo 2021

Il presidente è affascinato
 "C'è un'idea di
 16 marzo 2021

Calza più morbida >

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Sei in **ITALPRESS**

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

26 marzo 2021, 11:01

Ultimo video

ITALIAMONDO
Open Fiber, investimento da oltre 11 milioni di euro a Salerno

NECROLOGI
Consulta con i tuoi figli gli annunci

AGENZIE E SERVIZI
Fai una ricerca per territorio >

Le più lette

PIACENZA
Piacenza, foto e biglietti con un feto sulla porta della classe per una ragazza che ha abortito

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00 © RIPRODUZIONE RISERVATA.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sformarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo sempre proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio



Affari Italiani

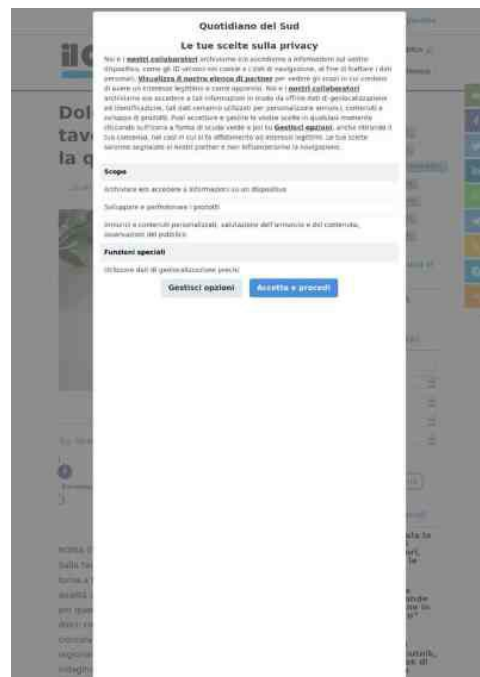
Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tanto che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).abr/com26-Mar-21 11:00.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane **]]**

Tempo di lettura 3 Minuti **ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto**

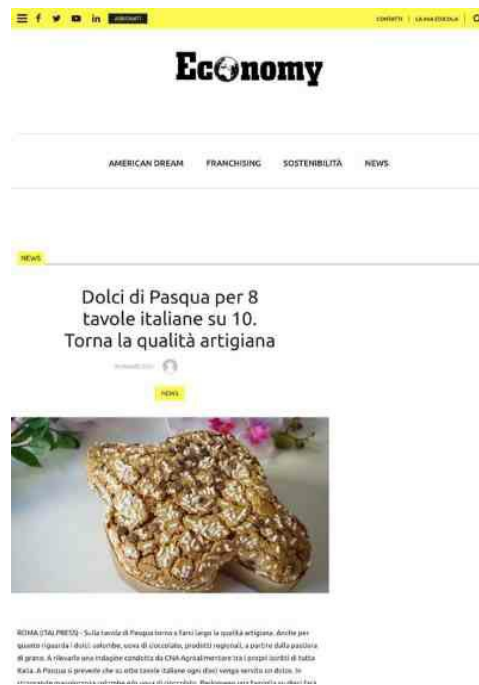


alla sostanza, oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



EconomyMag

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00.

Otto Pagine

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10

Il 2020 ha rilanciato il fai da te

Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Otto Pagine

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (Italpress)

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Audiopress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent' anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l' ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest' anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l' utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l' anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l' uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall' impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione



AudioPress

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ItalPress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Tutt'Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Video Piemonte

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Video Piemonte

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

TeleCentro 2

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia.

By admin@telecentro2.it

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente,



De... | Top News | 26 marzo 2021



ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale.

Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente,

TeleCentro 2

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Ciocciaria Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Ciocciaria Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Nuovo Sud

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce.

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Nuovo Sud

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Redazione

ROMA - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Eco del Sud

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

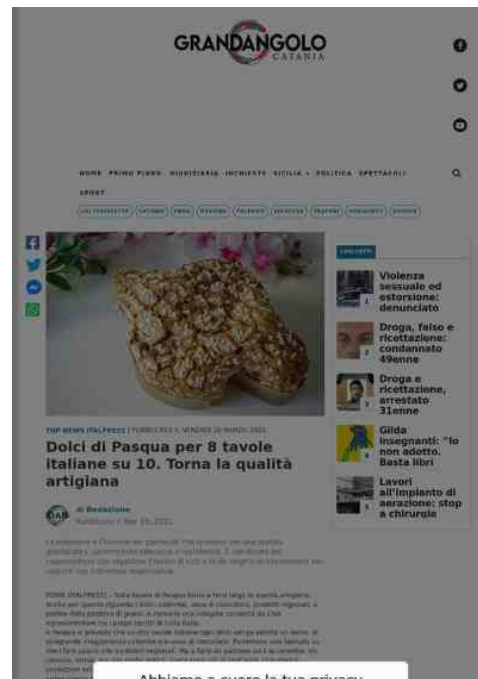
all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



GrandangoloCatania

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Notiziario USPI

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'

The screenshot shows the website 'Notiziario USPI' (Unione Stampa Periodica Italiana - Anno n°57) with a date of March 26, 2021. The main article is titled 'Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale' and is dated March 26, 2021. The article text is partially visible, starting with 'ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'

Notiziario USPI

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'uovo alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



La Nuova

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

IL NORDEST QUOTIDIANO

NEWS ECONOMIA POLITICA SOCIETÀ CULTURA CRONACA TERRITORIO

ALTRE CATEGORIE

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

di Fabiana - 26 marzo 2021

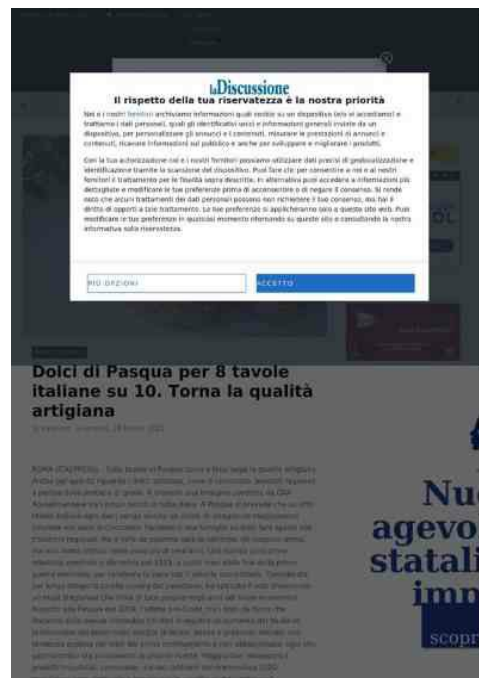
ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

all'interno dell'uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d'affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest'ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l'anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant'è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00 Sponsor Condividi 0.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Padova News

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). Please follow and like us:

Il Dispari

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali

Redazione Web

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato



Il Dispari

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Condividi Tempo di Lettura: 2 minuti ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una

tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche



ZeroUno Tv

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). 10 Visualizzazioni.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent' anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l' ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest' anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l' utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l' anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l' uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall' impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



ItacaNotizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

post-produzione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



HOME NEWS SPORT RADIO PRODUZIONI TV BILLO A TRM CONTATTI

Home » Regione » Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale



ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia.

A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo

Trm Web

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'



Sardinia Post

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



La Voce di San Severo

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

Redazione 94018

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

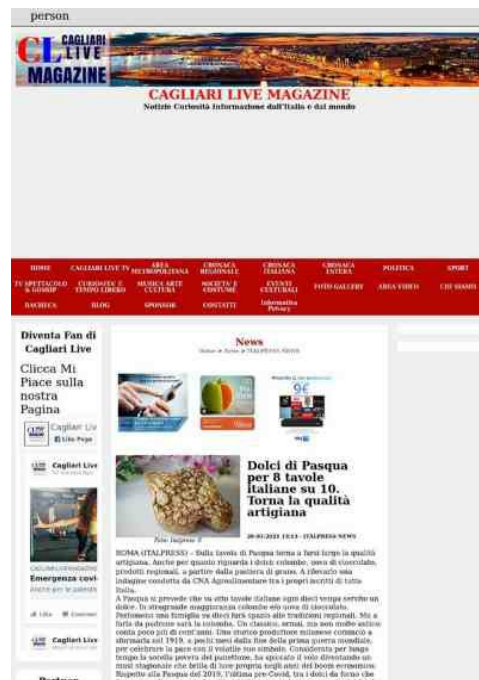
Cagliari Live Magazine

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Cagliari Live Magazine

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). Fonte: Italtpress.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Piu Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Redazione CTS

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



CTS Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

SuperTv Oristano

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



SuperTv Oristano

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Vignola 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

The screenshot shows the website 'VIGNOLA2000' with a navigation menu (HOME, VIGNOLA, PRODESA, PARABELLO, METEO) and a search bar. The main article is titled 'Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana'. Below the title is a large image of a Colomba cake. To the right of the article are several advertisements: 'Hotel Ristorante Bazzetta', 'CYBER SECURITY? TEKAPP', and 'Futuro'. The article text is partially visible at the bottom of the screenshot.

Vignola 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Scandiano 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Scandiano 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Sassuolo2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Facebook Twitter WhatsApp LinkedIn Email Print Telegram ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana.

Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle

vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche

The image shows a screenshot of a website article. At the top, there's a navigation bar with 'SASSUOLO2000' and various menu items like 'PRIMA PAGINA', 'SASSUOLO', 'FIORANO', 'FORNICHIE', 'MAREMELLO', 'MODENA', and 'REGGIO EMILIA'. Below the navigation bar, there are several advertisements for services like 'novejo', 'fusion', 'AB RICAMBI', 'Chateau Vendi', and 'San Martino'. The main article title is 'Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana'. Below the title, there's a social media sharing bar and a featured image of a Colomba cake. To the right of the image, there's a small advertisement for 'Hotel Ristorante Bazzuca'. The article text is partially visible below the image.

Sassuolo2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). PER LA TUA PUBBLICITA' 0536807013.

Modena2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane []

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Modena2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Bologna2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane []

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Bologna2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Carpi 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane []

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Carpi 2000

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Appennino Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Appennino Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Video Nord

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Video Nord

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Tele Sette Laghi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci:

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato

TELESETTELAGHI

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un

TOP NEWS

- BUETO A. TONAGLIA, SANDI BIRROLI: RICOSTRUI CON I SINGOLI** 05/03/2021
- COMO PPARATO PER UN CONTROLLO, ENA, RICERCATO** 05/03/2021
- GRAZIE DOTTORE** 05/03/2021
- VARRE MOSE IN RETE: UNA CONVERGENZA TRA LE REALTA' MINIMALI DI VARRE E GORNO** 05/03/2021
- VARRE ATTI IN APERTURA I GRANDI PASTI REGIONALI** 05/03/2021

Tele Sette Laghi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Il Fatto Nisseno

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi []

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Il Fatto Nisseno

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Corriere di Sciacca

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane []

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Corriere della città

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'imballaggio. Talvolta in tessuto e passamanerie, quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'uovo della "sorpresa", magari non di esclusiva valore economico ma ancora testimonianza d'affetto, magari un fazzoletto di artigianato artistico o tradizionale. Il fai-da-te nel 2020 ha influenzato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente al gusto dei clienti: gubana e sigaretta di marzapane, ripieno con fave e uva e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest'ultima, che si è conquistata una ripresa grazie al boom del cibo di strada e della consegna per alimentare un dolce



Home Chi siamo Programmi Contatti



ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'imballaggio. Talvolta in tessuto e passamanerie, quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'uovo della "sorpresa", magari non di esclusiva valore economico ma ancora testimonianza d'affetto, magari un fazzoletto di artigianato artistico o tradizionale. Il fai-da-te nel 2020 ha influenzato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente al gusto dei clienti: gubana e sigaretta di marzapane, ripieno con fave e uva e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest'ultima, che si è conquistata una ripresa grazie al boom del cibo di strada e della consegna per alimentare un dolce

Altro Corriere

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Il Moderatore

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Il Moderatore

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Reggio Tv

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Redazione ReggioTV

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana



ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente

Reggio Tv

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. by ITALPRESS.

Latina Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Latina Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Il Sito di Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



ilSito di Sicilia

HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA SPETTACOLI SPORT SALUTE

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,

Il Sito di Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

superadmin

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro



I Giornali di Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00 Fonte: Itaipress Tweet Condividi Condividi 0 Condivisioni.

Economia Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

Italtpress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre



Economia Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete.(ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

26 Marzo 2021

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). © Riproduzione riservata.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti re

redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi



del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato

Redazione



Blog Sicilia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Blog Taormina

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, sofficemente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



The screenshot shows the top of a web browser displaying the 'BLOGTAORMINA' website. The article title is 'Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana'. Below the title is a large image of a Colomba Pasqua cake, followed by a smaller image of a chocolate egg. The text on the page is a condensed version of the main article, starting with 'ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana...'.

Blog Taormina

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione all'interno dell'

The image shows a screenshot of the QuotidianoGELA website. At the top, there are navigation menus for 'ECONOMIA', 'POLITICA', 'SPORT', 'ATTUALITÀ', 'DAI CORONI', 'REGIONE', 'ECONOMIA', and 'RUBRICHE'. Below the navigation, there are several banners and advertisements, including one for 'FARMACIA FINEZIA' and another for 'Gela Carni'. The main article is titled 'Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana' and features a photograph of a traditional Italian Easter cake (colomba pasquale). The article text is partially visible, matching the main text on the left.

Quotidiano di Gela

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Enna Ora

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



NebrodiNews

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Messina Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio scelto anche allo scopo di permettere



Messina Oggi

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie piú attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialit , quest' ultima, che si   conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant'   che, a dispetto della sua complessit , la ricetta della pastiera, secondo Google Trends,   tra le piú ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianana

Italpress (agenzia nazionale)

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Bs News

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). Scarica l' articolo in Pdf (senza pubblicità) o stampalo

Lascia questo campo vuoto Nome Cognome Comune * Brescia Acquafredda Adro Agnosine Alfianello Anfo Angolo Terme Artogne Azzano Mella Bagnolo Mella Bagolino Barbariga Barghe Bassano Bresciano Bedizzole Berlingo Berzo Demo Berzo Inferiore Bienno Bione Borgosatollo Borgo San Giacomo Borno Botticino Bovegno Bovezzo Brandico Braone Breno Brione Caino Calcinato Calvagese Riviera Calvisano Capo di Ponte Capovalle Capriano del colle Capriolo Carpenedolo Castegnato Castel Covati Castel Mella Castenedolo Casto Castrezzati Cazzago Cedegolo Cellatica Cervenone Ceto Cevo Chiari Cigole Cimbergo Civate camuno Coccaglio Collebeato Collio Cologno Comezzano Cizzago Concesio Corte Franca Corteno Golgi Corzano Darfo Dello Desenzano Edolo Erbusco Esine Fiesse Flero Gamba Gardone Riviera Gardone Valtrompia Gargnano Gavardo Ghedi Gianico Gottolengo Gussago Idro Incudine Irma Iseo Isorella Lavenone Leno Limone del Garda Lodrino Lograto Lonato Longhena Losine Lozio Lumezzane Maclodio Magasa Mairano Malegno Malonno Manerba Manerbio Marcheno Marmentino Marone Mazzano Milzano Moniga Monno Monte Isola Monticelli Brusati Montirone Montichiari Mura Muscoline Nave Niardo Nuvolento Nuvolera Odolo Offlaga Ome Ono San Pietro Orzivecchi Orzinuovi Ospitaletto Ossimo Padenghe Paderno Fc Paisco Laveno Paitone Palazzolo sull' Oglio Paratico Paspardo Passirano Pavone Mella Pertica Alta Pertica Bassa Pezzaze Piacamuno Piancogno Pisogne Polaveno Polpenazze Pompiano Poncarale Ponte di legno Pontevico Pontoglio Pozzolengo Pralboino Preseglie Prevalle Provaglio d' Iseo Provaglio Valsabbia Puegnago Quinzano Remedello Rezzato Rodengo Saiano Roè Volciano Roccafranca Roncadelle Rovato Rudiano Sabbio Chiese Sale Marasino Salò San Felice San Gervasio San Paolo San Zeno Sarezzo Savio Adamello Sellero Seniga Serle Sirmione Soiano del lago Sonico Sulzano Tavernole Mella Tignale Temù Torbole Casaglia Toscolano Maderno Travagliato Tremosine Trenzano Treviso Bresciano Urago d' Oglio Vallio Terme Valvestino Verolanuova Verolavecchia Vestone Vezza d' Oglio Villa Carcina Villachiaro Villanuova sul Clisi Vione Visano Vobarno Zone Email

* La newsletter di BsNews prevede l' invio di notizie su Brescia e provincia, sulle attività del sito e sui partner. Manteniamo i tuoi dati privati e li condividiamo solo con terze parti necessarie per l' erogazione dei servizi. Per maggiori informazioni, consulta la nostra Privacy Policy, che trovi in fondo alla home page. Controlla la tua casella di posta o la cartella spam per confermare la tua iscrizione Condividi: Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra) Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Mi piace: Mi piace

Caricamento... Correlati.

Lo Speciale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una

Italtpress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti:



Lo Speciale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00 Condividi!

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane

italpress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



Gazzetta di Firenze

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Il Cittadino Online

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato,

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato



Il Cittadino Online

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00 Fonte Italtpress.

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

radiomed.palermo

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Radio Med

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Patrimoni e Finanza

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



CHIUSO UNO
 Consulenti finanziari e trattamento previdenziale, dove porta la partnership tra Anas e Assesit?
 Home - 10/03/2021

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

1 | **Settimane** | 27/03/2021 | 14/03/2021

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie.

Patrimoni e Finanza

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). Articolo di Italtpress .

Mediaonline

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Mediaonline

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). Condividi Facebook Twitter Email (Visited 1 times, 1 visits today)

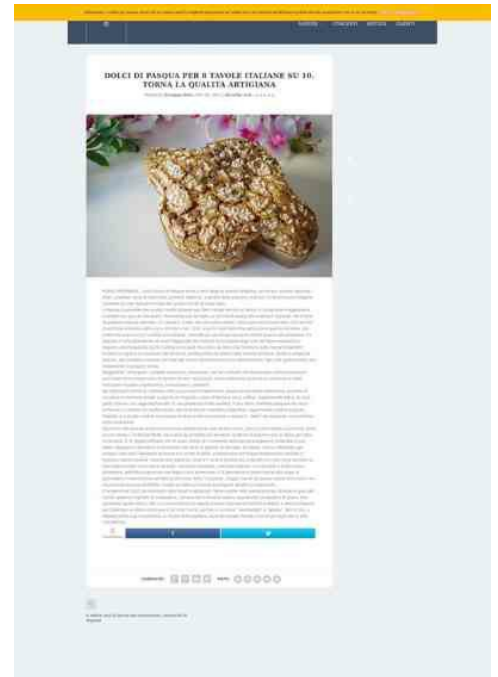
Prima Radio

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Giuseppe Noto

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Prima Radio

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Condividi ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole []

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,



TeleAmbiente

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Il Sannio Quotidiano

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

Robot ItalPress

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Il Sannio Quotidiano

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). abr/com 26-Mar-21 11:00.

Alpi Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

DOLCI DI PASQUA PER 8 TAVOLE ITALIANE SU 10. TORNA LA QUALITÀ ARTIGIANA

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in "abito" più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



DOLCI DI PASQUA PER 8 TAVOLE ITALIANE SU 10. TORNA LA QUALITÀ ARTIGIANA



Foto: Stefano Di

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari

Alpi Notizie

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della "sorpresa", magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione "semifreddo" o "gelato". Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS). 26 marzo 2021.

Virgilio

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Roma - Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



Virgilio

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10 Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale (Di venerdì 26 marzo 2021) ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua Torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i Dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sformarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con ... Leggi su ilcorriere Dellacitta Advertising

Ultime Notizie dalla rete : Dolci Pasqua ... garantendo a tutti un pasto caldo e confezionando dei piccoli regali per gli ospiti, come colombe, dolci speciali e uova di Pasqua. In Lombardia, in particolare, la mensa Santa Maria delle Grazie di garantendo a tutti un pasto caldo e confezionando dei piccoli regali per gli ospiti, come colombe, dolci speciali e uova di Pasqua. A Bologna, sede della mensa Padre Ernesto dell' Antoniano che ... Dolci di Pasqua: sulla linea 'pesano' di più uova o colomba? TGCOR VERBANIA - 26. 03. 2021 - Nei giorni scorsi una rappresentanza dell' Associazione Nazionale Carabinieri - Gruppo Volontari di Verbania ha voluto regalare ai bambini che frequentano il Servizio di E ... La Pasqua è alle porte, e anche quest' anno promette di deliziare il palato con uova di cioccolato, pastiere, timballi e chi più ne ha più ne metta. Per godersi ... Dolci Pasqua Segui gli aggiornamenti e vedi gli ultimi video su : Dolci Pasqua.



TeleAmbiente

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

Condividi ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole []

Redazione

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza,

TeleAmbiente

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigiana

oramai l' uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all' esterno, addirittura decorato con foglia d' oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l' intromissione all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianiana

ROMA (ITALPRESS) - Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo la qualità artigianiana. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da CNA Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce. In stragrande maggioranza colombe e/o uova di cioccolato. Perlomeno una famiglia su dieci farà spazio alle tradizioni regionali. Ma a farla da padrone sarà la colomba. Un classico, ormai, ma non molto antico: conta poco più di cent'anni. Uno storico produttore milanese cominciò a sfornarla nel 1919, a pochi mesi dalla fine della prima guerra mondiale, per celebrare la pace con il volatile suo simbolo. Considerata per lungo tempo la sorella povera del panettone, ha spiccato il volo diventando un must stagionale che brilla di luce propria negli anni del boom economico. Rispetto alla Pasqua del 2019, l'ultima pre-Covid, tra i dolci da forno che finiranno sulle mense imbandite tricolori si registra un aumento del fai-da-te, testimoniato dal boom nelle vendite di farina, lievito e preparati dolciari, una tendenza esplosa nei mesi

del primo confinamento e non abbandonata: ogni sito gastronomico sta proponendo le proprie ricette. Maggioritari rimangono i prodotti industriali, comunque, ma nei confronti del drammatico 2020 quest'anno sono destinate a impennarsi le vendite di dolci artigianali, sostanzialmente azzerate lo scorso anno dalle restrizioni imposte a pasticcerie, cioccolaterie, gelaterie. Nei laboratori trionfa la colomba nella sua versione tradizionale: glassa di mandorle sottilissima, granella di zucchero e mandorle pelate a coprire un impasto a base di farina e uova, soffice, leggermente dolce, di color giallo intenso, con aggiunta talvolta di uva passa e/o frutta candita. Il plus della colomba pasquale del terzo millennio è l'utilizzo del lievito madre, che la rende più morbida e digeribile, leggermente acidula al gusto. Rispetto al passato, inoltre, la colomba si deve anche presentare a tavola in 'abito' più elegante, a cominciare dalla confezione. Ripartono alla grande anche le produzioni artigianali di uova di cioccolato, l'anno scorso ridotte al lumicino. Sono ancora lontani i livelli del 2019, ma l'uovo da prodotto per bambini conferma il proprio ruolo di dolce per tutta la famiglia. O di regalo raffinato. Per le uova, infatti, è il momento della personalizzazione. Costrette a non poter viaggiare e nemmeno a incontrarsi con amici e parenti, le famiglie, le coppie, stanno affidando agli artigiani non solo il desiderio di buono ma anche di bello, a cominciare dall'impacchettamento, talvolta in tessuto e passamanerie. Quanto alla sostanza, oramai l'uovo è sempre più proposto non solo nella versione al cioccolato al latte ma in tante varianti: cioccolato fondente, cioccolato bianco, con granella o frutta secca all'esterno, addirittura decorato con foglia d'oro alimentare. E il laboratorio è scelto anche allo scopo di permettere l'intromissione



TeleNicosia

Dolci di Pasqua per 8 tavole italiane su 10. Torna la qualità artigianale

all' interno dell' uovo della 'sorpresa', magari non di eccessivo valore economico ma sicura testimonianza d' affetto, meglio se fatta-su-misura da artigiani artistici e tradizionali. Il fai-da-te nel 2020 ha rilanciato i dolci locali tradizionali, ripresi anche nelle pasticcerie più attente ai gusti dei clienti: gubana e agnello di marzapane, ciaramicole e focacce varie e, soprattutto, la pastiera di grano. Una specialità, quest' ultima, che si è conquistata uno spazio proprio uscendo dai confini di Napoli e della Campania per diventare un dolce nazionale e da tutto l' anno, perfino in versione 'semifreddo' o 'gelato'. Tant' è che, a dispetto della sua complessità, la ricetta della pastiera, secondo Google Trends, è tra le più ricercate in rete. (ITALPRESS).