

# Classifica delle 10 migliori colombe artigianali del 2025, ben 2 sono siciliane

**Autore:** Martina Di Stefano

**Data:** 01 Aprile 2025



Gli esperti del **Gambero Rosso** hanno assaggiato alla cieca e valutato **22 colombe pasquali artigianali** di **realità emergenti** del mondo della lievitazione. Ne hanno **selezionate 10**, di cui ben 2 vengono realizzate in Sicilia. Per trovare i migliori, si sono focalizzati su realtà giovani, senza restrizioni in termini di categorie: ci sono, dunque, pasticceri, fornai, pizzaioli, chef e gelatieri, scelti in collaborazioni con le curatrici di alcune delle rinomate guide Gambero Rosso (Marina Savoia, Annalisa Zordan e Pina Sozio).

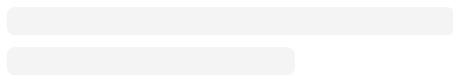
Tutti i **lievitati** sono stati **assaggiati alla cieca**, come abbiamo già anticipati e la valutazione è avvenuta alla Gambero Rosso Academy, da parte di un panel composto principalmente da professionisti dell'arte bianca. Il risultato del blind test è una classifica di 10 colombe artigianali emergenti, con **prodotti che hanno raggiunto almeno i 65/100**.

Alla posizione numero 7 troviamo "**Nica Nuci**", una [pasticceria](#) che si trova a Linguaglossa. Il sito del [Gambero Rosso](#) racconta: "L'attività esiste da 70 anni ma ha avuto diversi passaggi di mano, l'ultimo nel 2019 con l'ingresso di Daniele Russo, proveniente da una famiglia legata alla ristorazione locale, e di Martina Musumeci, nipote di **Nicola Consoli**, storico pasticciere di Nica

Nuci. Una grossa ammaccatura su un fianco, dovuta a un incidente di trasporto, e la glassa eccessivamente umida hanno rovinato la “festa” visiva della loro colomba, dettaglio non secondario in un dolce destinato a impreziosire la tavola pasquale. Però si riscatta nelle altre performance. La fetta, morbida e di un bel giallo luminoso, è ricca di canditi grandi e di ottima qualità (da **arance siciliane candite artigianalmente**). Sotto un sentore un po’ umido al naso si avvertono eleganti profumi lattici e burrosi, agrumati, di uovo fresco, vaniglia naturale e miele. Dolcezza misurata, profilo aromatico fresco e preciso, struttura umida, elastica e filante”.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Nica Nuci | Pastry & Bar (@nicanuci)

Terzo posto, quindi medaglia di bronzo, per il **Panificio A Maida** di Trapani. “[Pane](#), pizza, biscotteria secca, lievitati da colazione e delle feste. Sono i prodotti di questo forno moderno in stile minimal ispirato alle bakery del nord Europa – spiega il Gambero Rosso -. Alle redini **Pietro Cardillo**, classe 1989, alle spalle un’esperienza «definitiva» di due anni al tristellato ristorante Reale di **Niko Romito**, il ruolo di responsabile di cucina al ristorante-laboratorio Spazio Roma all’interno di [Eataly](#) e altri due anni a Frosinone nel forno di Roberta Pezzella, prima di **tornare nella sua Sicilia** ed aprire un proprio panificio. Il dolce di Pietro è buono quanto originale. A partire

dalla forma, una colomba a pezzo unico, senza collo e punto vita, ben sviluppata e ricoperta da una glassa composta e compatta. Mollica dorata punteggiata dai canditi: buona l'arancia, migliorabile il cedro. Dolcezza rotonda di **zucchero e miele**, note lattiche di buon burro, carezza agrumata e accenni vanigliati in un profilo aromatico pulito e soave". Foto: Nica Nuci [Facebook](#).

Ed ecco la classifica completa delle 10 migliori colombe artigianali emergenti

1. NanoLabo – Povegliano (TV)
  2. Caffè della Sosta – Passignano sul Trasimeno (PG)
  3. Panificio A Maidda – Trapani
  4. bon! Bakery – San Pietro al Natisone (UD)
  5. Føрма Bakery – L'Aquila
  6. Crispen – Breno (BS)
  7. Nica Nuci – Linguaglossa (CT)
  8. Madre – Pasticceria di Mattia Premoli – Treviglio (BG)
  9. Massimiliano Tagliaferro Dolciere – Corigliano-Rossano (CS)
  10. Me – Ferrara.
- 

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/migliori-colombe-artigianali-emergenti-2025/>

Generato il 23/05/2025