

## Uova e colombe



Tra due settimane sarà Pasqua e noi pavese, come del resto milioni d'italiani, mangeremo la colomba, dolce che nel mondo simboleggia la pace. Vi siete mai chiesti che origini ha e perché ha questo significato?

La leggenda narra che nel 570 i Pavese inventarono questo **dolce a forma di colomba**, per donarlo al re longobardo Alboino, che, riuscito finalmente ad espugnare *Ticinum Pavia*, dopo un lungo assedio - durato, si dice, tre lunghi anni - entrò trionfante in città, risparmiando l'intera popolazione e senza alcun colpo ferire.

Alle origini, quindi, semplice pane dolce, arricchito poi con scorze di arancia e frutta secca, fino ad arrivare ai giorni nostri, con versioni ricoperte di cioccolato o farcite di crema pasticcera, molte sono le ricette, adattate a tanti gusti ed alle **tradizioni di ciascuna regione** italiana, ma le cose semplici sono sempre le migliori, ecco quindi la ricetta per una genuina colomba fatta in casa.

Altro simbolo della Pasqua è l'**uovo di cioccolato**, per questo però, non rivendichiamo alcuna paternità. Regalare uova ha origini antiche: egiziani, greci, fenici, persiani avevano l'usanza di regalarle fresche, per festeggiare la vita che nasceva; in **Francia** Re Luigi VII, pensò di farle dipingere e di regalarle ai sudditi, fu invece Re Sole, Luigi XIV, ad avere la brillante idea di ricoprirle di cioccolato. In un'altra corte europea, secoli dopo, le uova sono ancora protagoniste, non di cioccolato, ma d'oro, smalto e pietre preziose: l'orafo **Fabergé**, infatti, creò le **famose uova-gioiello** tanto gradite, soprattutto dalla zarina, alla corte dei Romanov.

Ovviamente è possibile confezionare un uovo di cioccolato fatto da noi, il procedimento è un poco complicato, si fa decisamente prima ad acquistarlo in pasticceria, ma per i più intraprendenti ecco [tutto quello che c'e' da sapere](#) per fare a casa vostra l'uovo di Pasqua!

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 18/04/2001 (132)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [10 per Pavia a Catania!](#)
- » [Il Demetrio su Amadeus](#)
- » [La Sella Plicatilis a Magdeburgo](#)
- » [Adotta un'orchidea!](#)
- » [Beatles Next Generation: bufala o realtà?](#)
- » [Oh, questa è bella! \(appendice sanremese\)](#)
- » [George Harrison - Living in the material world](#)
- » [I ragazzi della Via Stendhal](#)
- » [Una tela del Procaccini a Lungavilla](#)
- » [Donald & Jen MacNeill e i Lowlands](#)
- » [La musica in Portogallo](#)
- » [Cucina ebraica in Lomellina](#)
- » [Mistero a Pavia](#)
- » [Musica e auto](#)
- » [La colomba... Ha fatto l'uovo!](#)
- » [Musica ceca](#)
- » [Una giornata a Camillomagus](#)
- » [Piva piva l'oli d'oliva](#)
- » [Sodalizio gastronomico...](#)
- » [CicloPoEtica 2010](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Pavia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)