# Colombe Vergani Pasqua 2026: novità gourmet

scritto da goditilavita.it | 14 Marzo 2026




La Pasqua ha un profumo inconfondibile. È quello del burro, degli impasti soffici che lievitano lentamente e delle cucine che si riempiono di dolcezza.

E se c'è un luogo dove questo profumo racconta una vera storia milanese, è sicuramente casa **Vergani**.

Io, **Geco Gaudenzio**, quando sento parlare di **colombe artigianali** drizzo subito la coda. Ma quest'anno devo confessarvi una cosa: tra tutte le novità, ce n'è una che mi ha fatto letteralmente perdere la bussola… quella al **lampone e doppio cioccolato bianco**. Una goduriosa libidine, come direbbe qualcuno!

Ma andiamo con ordine, perché la **Pasqua 2026 firmata Vergani** porta con sé tante sorprese golose.

## Colombe Vergani Pasqua 2026

Per la **Pasqua 2026 Vergani** rinnova la sua collezione di colombe, unendo creatività, ingredienti di qualità e una tradizione che dura da oltre ottant'anni.

Il segreto resta sempre lo stesso: il **lievito madre naturale** creato dal fondatore **Angelo Vergani**, custodito e utilizzato ancora oggi per garantire impasti soffici, profumati e ricchi

di alveolatura.

Questa attenzione alla lavorazione artigianale è uno dei motivi per cui **Vergani** è considerata un simbolo della **pasticceria milanese**.

Non a caso, l’azienda è rimasta l’unica realtà a produrre ancora a **Milano** il tradizionale **Panettone di Milano**, oltre alle colombe pasquali che arrivano sulle tavole italiane e internazionali.

Per la Pasqua di quest’anno la parola d’ordine è **equilibrio tra tradizione e nuove ispirazioni**.

# Le novità della collezione 2026

## La novità più sorprendente: Dubai style chocolate

Partiamo da una delle proposte più curiose della collezione 2026: la **Colomba Dubai Style Chocolate**.

Questa creazione prende ispirazione dal famoso cioccolato che negli ultimi mesi ha conquistato il pubblico internazionale.

Il risultato?

Un impasto al cacao intenso che racchiude una **crema al pistacchio e pasta kataifi**, capace di creare un contrasto irresistibile tra morbidezza e croccantezza.

Il tutto racchiuso in un incarto elegante con dettagli dorati che trasformano questa colomba in un vero **regalo di Pasqua**.

Una scelta perfetta per chi ama sperimentare gusti nuovi senza rinunciare alla qualità artigianale.

## La colomba lampone e doppio cioccolato

Ed eccoci alla mia preferita.

Lo ammetto senza vergogna: quando ho assaggiato la **colomba lampone e doppio cioccolato**, ho capito subito che sarebbe stata una delle star della **Pasqua 2026**.

Questa versione della linea gourmet unisce **confettura di lampone** e **doppio cioccolato**, creando un equilibrio sorprendente tra dolcezza e freschezza.

Il lampone regala una nota leggermente acidula, mentre il cioccolato avvolge il palato con tutta la sua intensità.

Il risultato è una colomba che riesce a essere allo stesso tempo elegante, moderna e incredibilmente golosa.

**Tradotto dal linguaggio tecnico di pasticceria al linguaggio di Geco:**
una fetta tira l'altra senza il minimo rimorso.

## Colomba pasticciotto: incontro tra Milano e Puglia

Un'altra novità che mi ha fatto sorridere è la **Colomba Pasticciotto**.

Qui succede qualcosa di interessante: la **tradizione milanese** incontra quella **pugliese**.

L'impasto soffice con **lievito madre naturale**, burro e tuorli freschi viene arricchito da **amarene candite** e da una generosa farcitura di **crema pasticcera**.

Il risultato ricorda proprio il celebre dolce leccese, ma in versione pasquale.

È una di quelle creazioni che raccontano bene l'evoluzione della **pasticceria italiana**: radici solide, ma tanta voglia di

sperimentare.

## Total black: la colomba per i veri amanti del cacao

Se invece fai parte della squadra **chocolate addicted**, Vergani ha pensato anche a te.

La **Colomba Total Black** è una vera celebrazione del cacao.

L'impasto scuro con **gocce di cioccolato fondente** regala note profonde e intense, mentre la glassatura croccante con **granella di cioccolato** rende ogni morso ancora più ricco.

Elegante anche la confezione nera, perfetta come **idea regalo per Pasqua**.

# La colomba classica cambia look

Tra le novità non poteva mancare un omaggio alla tradizione.

La **colomba classica Vergani**, icona della linea "Antiche Ricette", si presenta con un nuovo incarto dal gusto rétro.

Sfumature pastello, motivi floreali e dettagli che richiamano il **Duomo di Milano** celebrano il legame tra il marchio e la città.

La ricetta però resta la stessa di sempre.

Perché quando una cosa funziona da decenni… non c'è motivo di cambiarla.

# Una storia milanese lunga quattro generazioni

Parlare delle **colombe Vergani** significa anche raccontare una storia di famiglia.

Da oltre ottant’anni e quattro generazioni, questa azienda custodisce la tradizione della **pasticceria milanese** con un’attenzione quasi maniacale per la qualità.

Il laboratorio produttivo si trova ancora a **Milano**, nel quartiere **Gorla**, e da qui partono dolci che raggiungono non solo l’Italia ma anche Europa, America e Asia.

Un piccolo grande orgoglio del **made in Italy**.

## Il consiglio goloso di Geco Gaudenzio

Se mi chiedete quale scegliere… vi dico la verità.

La **colomba lampone e doppio cioccolato** è quella che mi ha conquistato di più.

È fresca, golosa, diversa dal solito e perfetta per chi ama i contrasti di gusto.

Ma il bello della **collezione Vergani** è proprio questo: ogni colomba ha una personalità diversa.

E a Pasqua, si sa, condividere una fetta in più non è mai un errore.

## Dove trovare le colombe Vergani

Le **colombe Vergani** si possono trovare nelle **boutique milanesi del brand**, nello spaccio aziendale vicino al laboratorio di produzione e in numerosi punti vendita selezionati.

Naturalmente si possono acquistare anche online sul **sito ufficiale Vergani**.

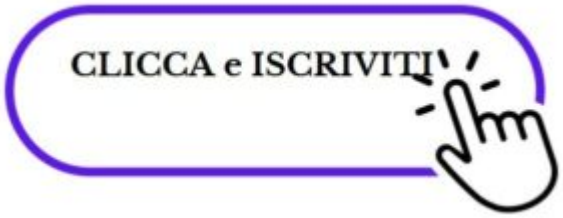
Un’ottima idea sia per la tavola pasquale sia per un regalo goloso.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

**********

**Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"




– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it