**Colomba salata di salumi, la nuova tendenza 2025.**

**Il gusto della Pasqua incontra la tradizione di Citterio e la creatività di Ziva Pasticceria**

***Dalla collaborazione tra la storica azienda di salumi e il laboratorio artigianale di Marcello Salvatori, l’idea di un prodotto pasquale in una veste gourmet e originale con originale Salame di Milano e Prosciutto Cotto di Vignola***

**Citterio**, storica azienda di salumi, e **Ziva Pasticceria**, laboratorio artigianale di **Marcello Salvatori** **ex lievitista di Cracco**, hanno deciso di creare in occasione della **Pasqua 2025** una **Colomba Salata con salumi**, studiata per essere una valida alternativa alla classica colomba pasquale, ideale per un antipasto o un aperitivo conviviale. Un prodotto esclusivo che reinterpreta in chiave gourmet il simbolo pasquale per eccellenza.

La Colomba Salata nasce dall’incontro tra il savoir-faire di **Ziva Pasticceria** e l’eccellenza delle materie prime selezionate da **Citterio**. Fondata nel 2020 dal maestro pasticcere Marcello Salvatori, Ziva Pasticceria è un laboratorio artigianale specializzato in lievitati d’eccellenza, noto per l’uso di ingredienti selezionati, la lunga lievitazione naturale e le tecniche innovative. Reinterpreta la tradizione italiana con creazioni uniche, dalle colombe pasquali ai panettoni, fino a dolci contemporanei dal gusto raffinato.

Negli ultimi anni, il **trend del salato** ha conquistato un numero sempre maggiore di italiani, che cercano alternative creative ai classici prodotti dolciari. Sempre più consumatori si orientano verso lievitati gourmet che uniscono qualità e innovazione, portando sulla tavola nuove esperienze di gusto. La **Colomba Salata di Salumi** si inserisce in questa tendenza, offrendo un’opzione sofisticata e originale per chi ama sperimentare, anche a casa, sapori nuovi senza rinunciare alla tradizione.

La particolarità della Colomba Salata è quella di avere una **quantità diversa di zucchero**, ma allo stesso tempo di **non contenere aromi** all’interno dell’impasto. Ciò che la distingue dalla classica colomba è **l’aggiunta dell’olio extravergine di oliva e delle sospensioni salate**. In più oltre a questi aspetti fondamentali, vi sono sicuramente la presenza di materie prime di alta qualità, il lievito madre vivo e l’esperienza e la capacità di preparare un impasto scioglievole e unico nel suo genere che dopo quattro giorni di lavorazione si trasforma in un lievitato salato.

“*La nostra missione è valorizzare la tradizione con un tocco innovativo* - afferma **Alessandro Riva Direttore Marketing di Citterio** - *da sempre ci impegniamo a portare sulla tavola dei consumatori italiani prodotti che uniscano qualità e autenticità. Con questa collaborazione con Ziva Pasticceria, abbiamo voluto reinterpretare la Pasqua in una chiave inedita, originale, creando un prodotto che unisce il meglio della nostra tradizione salumiera con la creatività e l'eccellenza artigianale della pasticceria. La Colomba Salata, con il suo sapore avvolgente e la consistenza unica, è un’esperienza di gusto autentica e sorprendente che vuole rompere gli schemi, portando il salato in un mondo tradizionalmente dolce.”*

Il soffice impasto della Colomba Salata, frutto di una lunga lievitazione naturale con ingredienti di alta qualità, viene poi arricchito con **Grancotto di Vignola Citterio** e **Salame di Milano Citterio**, **100% italiani**, entrambi amalgamati nella struttura del lievitato. Questi ingredienti donano al prodotto un sapore avvolgente, rendendolo ideale per accompagnare aperitivi e momenti conviviali durante le festività.

Per chi volesse provare a **replicare questa esperienza a casa**, è possibile realizzare una versione casalinga della Colomba Salata **sostituendo il lievito madre con lievito di birra**, mantenendo un’attenta lavorazione dell’impasto per garantire morbidezza e fragranza. Un’idea perfetta per chi ama cimentarsi in cucina e personalizzare il proprio lievitato pasquale con i migliori ingredienti disponibili.

*“La Colomba Salata di Salumi è un’alternativa per chi ha voglia di giocare, sperimentare, divertirsi e uscire dagli schemi anche a Pasqua e in più si adatta a diversi abbinamenti, dai salumi alle verdure fino al pesce* - sottolinea **Marcello Salvatori, fondatore e pasticcere di Ziva Pasticceria** -. *Siamo veramente felici di aver collaborato con Citterio alla realizzazione di questo progetto, un’ottima base per permettere a chiunque di dare sfogo alla propria creatività e fantasia in cucina. Inoltre come il mercato della viennoiserie salata, anche quello dei grandi lievitati si sta avvicinando al mondo del salato. La bellezza della cucina è che di limiti ne ha davvero pochi e quindi non esiste mai fine all’immaginazione.”*

Il **Grancotto di Vignola** è un prosciutto cotto di Alta Qualità, senza glutine, senza derivati del latte e senza polifosfati aggiunti, caratterizzato da un colore rosa vivo, dal profumo delicato e il sapore dolce e raffinato. La produzione parte dalla scelta delle migliori cosce di suino italiano, provenienti da allevamenti selezionati, aromatizzate e cotte al vapore per almeno 16 ore; ogni prosciutto nella propria pentola, con un controllo costante di temperatura e umidità. Disponibile sia pezzo intero, sia affettato in vaschetta, nella linea Tagliofresco da 110 e 130 g.

Il **Salame Milano** è realizzato solo con carne italiana, lavorata in modo da ottenere una perfetta definizione di grana, la cosiddetta “grana di riso”, che contraddistingue il prodotto al taglio. È un salame che viene realizzato seguendo ancora l’antica ricetta tramandata da generazioni, lentamente stagionato con fermentazione naturale. Dal colore rosso rubino, profumo caratteristico, sapore pieno e delicato e consistenza compatta. Il prodotto è disponibile sia pezzo intero, in diverse pezzature, sia affettato in vaschetta in diverse linee: dal Tagliofresco da 70 e 100 g, a Sofficette e la Merenda.

**RICETTA DA REPLICARE A CASA**

**Colomba Salata da 1 Kg con Salame di Milano e Grancotto di Vignola**

**Ingredienti:**

**Primo impasto:**- 300 gr acqua tiepida  
- 130 gr zucchero  
- 50 gr tuorli  
- 500 gr farina tipo 0  
- 150 gr lievito madre vivo (alternativa 5 gr lievito di birra)  
- 120 gr burro

**Secondo impasto:**- 230 gr farina tipo 0  
- 80 gr zucchero  
- 6 gr sale  
- 250 gr olio EVO  
- 170 gr tuorli  
- una fetta spessa 1 cm, da 100 gr di Grancotto Vignola Citterio  
- una fetta spessa 1 cm, da 300 gr di Salame Milano Citterio  
- semini assortiti

**Procedimento:**

**Primo impasto:** Sciogliere lo zucchero nell’acqua tiepida e impastare assieme a tutti gli ingredienti; quando la pasta comincia ad amalgamarsi inserire il lievito madre, giunto a maturazione o in alternativa il lievito di birra. Quando l’impasto è liscio e asciutto metterlo in un contenitore di plastica capiente e lasciarlo lievitare a 28° C per 10-12h e comunque fino alla triplicazione del volume della massa iniziale. I tempi con il lievito di birra saranno più corti.

**Secondo impasto:** Versare la pasta lievitata nell’impastatrice con la farina e far legare bene l’impasto, incorporare lo zucchero in tre volte alternando con i tuorli. Quando la pasta è liscia ed elastica unire il sale e un po’ di tuorlo, incorporare lentamente l’olio EVO ed infine il Grancotto di Vignola e Il Salame Milano tagliati a cubetti di 1x1 cm. Togliere la pasta dall’impastatrice e dopo averla pirlata, metterla in stampi da colomba da 1 kg, far triplicare il volume, poi cuocere a 175°C per circa 40 minuti. Prima di cuocere spennellare dell’uovo in modo da fare aderire dei semini assortiti. Una volta sfornata inforcare con gli spilloni e lasciare raffreddare per almeno sei ore a testa giu. La Colomba si conserva in luogo fresco e asciutto per circa 10 giorni.

**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it)– cell. 3938803139