

## Le proposte salate per Pasqua tra i forni e le pasticcerie di Roma

8 Aprile 2025



ROMA - Non c'è Pasqua senza colomba e uova, ma vogliamo parlare di casatiello e pizza al formaggio? A Roma, gli amanti del salato non resteranno di certo delusi di fronte all'ampia scelta a disposizione, con creazioni che seguono la tradizione e altre che, invece, la reinterpretano. Tutte ovviamente irresistibilmente buone e da provare, andando a cercare il meglio tra forni, pasticcerie e addirittura pizzerie.

Con l'arrivo della primavera e l'avvicinarsi della Pasqua, Cristalli di zucchero, la storica pasticceria romana guidata dal 2018 dai due soci e amici, il pastry chef **Marco Fontana** e **Daniele Salari**, ad esempio, propone non solo colomba e uova ma si distingue per la sua proposta moderna, che parte da solide basi classiche e lavora con particolare attenzione all'estetica.

Oltre alla colomba nella versione tradizionale, Cristalli di zucchero celebra la Pasqua 2025 con una bella novità: la colomba salata, da 500 grammi per 24,00 euro, dedicata a chi ama i sapori sfiziosi. Ma c'è ancora molto altro per chi al dolce preferisce il salato, infatti, a partire dalle tradizioni regionali, si può optare per la golosa pizza al formaggio, un lievitato ricco e profumato con parmigiano, pecorino e leerdammer, disponibile in edizione limitata a partire

da dieci giorni prima della Pasqua o su ordinazione, al costo di 24,00 euro.

Si prosegue poi con Cresci, indirizzo di quartiere ma che parla a tutta Roma, essendo ormai un marchio apprezzato e conosciuto in città, grazie alle sue tante anime che permettono di viverlo in ogni momento della giornata. A due passi dal Vaticano, il progetto di **Danilo Frisone** e del suo socio **Saverio Crescente**, si prepara come ogni anno a una nuova Pasqua.

Ed ecco che si possono trovare colombe, pastiere ma anche tanto salato. Da Cresci, infatti, non manca, il casatiello, rustico lievitato naturalmente della cucina napoletana al costo di 26,00 euro al kg. La mattina di Pasqua, poi, non è la stessa senza la colazione pasquale, anche in versione salata: oltre al casatiello, spazio a vignarola, formaggi freschi e corallina. Una colazione alla carta con fuori menu pensati per l'occasione e ideali anche come apertura del pranzo.

Il forno, invece, continuerà a sfornare pane a lievitazione naturale in diverse varianti e la pizza umbra da 500 g o da 1 kg, una soffice torta salata ripiena ai formaggi pecorino e parmigiano, mangiata tradizionalmente durante le festività pasquali e ideale per accompagnare i salumi.

Altro indirizzo interessante è Avenida Calò, l'enopizzeria del pluripremiato **Francesco Calò** e della moglie **Chiara Maggio**, inaugurata alla fine del 2024 in zona Flaminio e apprezzata nell'arco di pochi mesi dal panorama romano. Una pizza napoletana contemporanea, con topping elaborati e materie prime di altissima qualità, abbinabili a una ricca carta di vini che può contare su oltre 130 referenze.

Da Avenida Calò le pizze cambiano seguendo le stagioni, e in questo momento la grande protagonista in carta è, infatti, la Lamb Evolutivo, a base di fiordilatte, verdure primaverili, ragù di agnello e pecorino, nella sezione (R)Evolution Creation.

Una pizza che, oltre a raccontare perfettamente la stagione, si lega alla tradizione pasquale, di cui l'agnello è de sempre uno dei simboli della tavola. La Lamb Evolutivo è una pizza golosa ma leggera, divertente e colorata, in grado di conquistare tutti a ogni morso.