

## A Gallarate "vola" la colomba

*Il tipico dolce pasquale della pasticceria Gnocchi è nella top 6 del mensile Dove*



*Dopo quelli per gli Amaretti di Gallarate, altro riconoscimento per la pasticceria Gnocchi*

**GALLARATE** Non solo amaretti: la Pasticceria Gnocchi al top anche per le colombe pasquali. Ad affermarlo è l'autorevole magazine «Dove», mensile di viaggi e tempo libero del gruppo Rizzoli-Corriere della Sera, che nel numero di marzo in edicola in questi giorni inserisce quella della Pasticceria di via Varese a Cajello tra le «colombe da prendere al volo» per una Pasqua da leccarsi i baffi.

«Colombe doc, con ingredienti di prima qualità» sottolinea il mensile patinato, che sforna giudizi e commenti sulle pasticcerie artigiane dello Stivale, decretando le “top 6” e citando una selezionatissima schiera di venticinque produttori meritevoli di

attenzione. Nell'articolo si parte dalla prestigiosa Pasticceria Taveggia di Milano per compiere una sorta di “giro d'Italia” delle migliori colombe da Nord a Sud, con i Fratelli Gnocchi di Gallarate che vengono citati subito dopo le pasticcerie meneghine.

Quella che si impasta in via Varese è, secondo «Dove», «un'eccellente colomba classica». Ma nelle righe successive non manca un inevitabile accenno agli amaretti di Gallarate, prodotto di punta della tradizione di famiglia, che ormai è un “must” del Made in Italy gastronomico nei cinque continenti, da Londra a New York fino addirittura in Vietnam, dove l'ambasciatore italiano ne è un fan. «Sì, non ci sono solo gli amaretti - commenta **Massimo Gnocchi**, erede di una dinastia che delizia la città da ormai cinquant'anni - Per noi questa attestazione è una grande soddisfazione, che premia la costanza di un lavoro che mette sempre al centro la qualità della produzione». Nel laboratorio di via Varese in questi giorni si sfornano colombe in grande quantità, almeno 500 al giorno, nei vari formati da 750 grammi, un chilo e un chilo e mezzo. La colomba pasquale dei Fratelli Gnocchi «è il frutto di una accurata preparazione - ricorda Massimo Gnocchi - che segue il procedimento di lievitazione tradizionale ed utilizza esclusivamente ingredienti di ottima qualità, senza coloranti nè conservanti». E mentre le colombe, impacchettate come da tradizione nell'elegante packaging bianco con le scritte in oro, volano sulle tavole di mezza Gallarate, gli amaretti attendono il completamento dell'iter che porterà all'inserimento del dolce cittadino nell'elenco dei prodotti tipici della Regione Lombardia.

**Andrea Aliverti**