

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Com'è nata la colomba? Il dolce simbolo di Pasqua tra storia e leggende. E una porta a Legnano

Leda Mocchetti · Saturday, April 4th, 2026

È il dolce pasquale per eccellenza, quello che non può mancare sulle tavole degli Italiani nella domenica di Pasqua: **ma com'è nata la colomba?** Secondo la tradizione è un dolce lombardo, ma le leggende sulle sue origini sono tante. E una chiama in causa proprio Legnano.

Secondo una prima leggenda, **la colomba sarebbe nata a Pavia intorno al 610**, quando la regina Teodolinda ospitò nell'allora capitale del Regno longobardo il monaco irlandese **San Colombano, al quale offrì un banchetto ricco di carne**: carne che il monaco non voleva consumare per non trasgredire l'astensione prevista per la Quaresima. San Colombano, allora, **decise di benedire le portate, ma quando impose le mani le carni si trasformarono in bianche colombe di pane**.

Un'altra leggenda, invece, **fa risalire le origini della colomba al 572**, quando sovrano dei Longobardi era re Alboino: **l'assedio del sovrano alla città di Pavia** durò tre anni, e quando i barbari entrarono in città **gli abitanti regalarono loro dei soffici dolci a forma di colomba** in segno di pace. Il gesto secondo la leggenda evitò il saccheggio della città e le valse il titolo di capitale del regno.

L'ultima leggenda, infine, lega le origini della colomba alla **battaglia di Legnano**, che vide i comuni della Lega lombarda scontrarsi con l'imperatore Federico Barbarossa. Secondo questa versione, **tre colombe bianche si posarono sulle insegne dei comuni lombardi** trasportate dal Carroccio e non se ne andarono fino a quando l'esercito dell'imperatore non fu costretto alla ritirata. **In loro onore, furono poi fatti preparare dei pani a forma di colomba**.

In realtà la colomba fu **creata negli anni '30 del secolo scorso da Dino Villani**, pubblicitario della ditta Motta: a lui si deve l'idea di **utilizzare i macchinari per la produzione del panettone anche a Pasqua** con un impasto simile. Idea che si rivelò un successo, tanto che ancora oggi la colomba è un grande classico dei pranzi pasquali.

This entry was posted on Saturday, April 4th, 2026 at 11:47 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

