

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Metti una Pasqua a tavola. Tra colombe e uova di cioccolato, a Legnano vince la tradizione

Leda Mocchetti · Saturday, April 4th, 2026

**C'è profumo di cioccolato, mandorla, burro e zucchero nell'aria.** Come ogni anno, a scandire il conto alla rovescia verso Pasqua ci sono anche gli aromi inconfondibili che arrivano dalle pasticcerie, tra **colombe tradizionali e versioni inedite**, tra i grandi classici intramontabili come **le uova di cioccolato al latte o fondente e i nuovi gusti originali**. E come ogni anno, mentre le vetrine si trasformano in un invito irresistibile, i legnanesi non rinunciano a festeggiare la Pasqua (anche) in tavola: a raccontarlo sono le **pasticcerie di Legnano**, che anche per il 2026, complice anche la data della ricorrenza lontana da altre festività, **hanno registrato il tutto esaurito**.



Da **Croma**, ad esempio, in pochi giorni **le pastiere sono andate a ruba**, così come le immancabili uova e le creazioni più originali sempre a base di cioccolato. Tra le uova, ad esempio, quest'anno la pasticceria di corso Garibaldi ha proposto **varianti con doppio colore e doppio gusto**, in un duplice guscio di cioccolato bianco e al latte, ma anche versioni più lontane dalla tradizione, a base

di **frutta secca e lamponi disidratati**. In vetrina anche i **pulcini di cioccolato**, realizzati artigianalmente, colorati con l'aerografo e decorati uno ad uno.

Da *Asperti*, invece, **le più gettonate sono le colombe**. A partire dalla versione classica, come ogni anno la più richiesta, ma anche in tante varianti che spaziano dall'**integrale con mele e cannella** al **gianduia**, fino all'**impasto al cioccolato con pezzetti di albicocca**, già proposto per il panettone a Natale. Tra le uova come sempre a far registrare il sold out sono cioccolato al latte e fondente, ma in largo Seprio i pasticceri si sono sbizzarriti anche con **gusti più particolari come pistacchio e caramello**, oltre che con le **torte a tema**: dalla torta paradiso alla caprese decorate per l'occasione a quelle a forma di colomba che saranno disponibili per il giorno di Pasqua, farcite con crema chantilly o cioccolato o in versione crostata di frutta.



La colomba classica è la preferita dei clienti anche da *Stefanetti*. Dai forni di via della Vittoria, però, hanno preso il volo anche colombe più lontane dalla tradizione ma sempre molto apprezzate dai legnanesi, come la limited edition con **impasto al cacao farcita con frutti di bosco e cioccolato bianco**, quella al **gianduia** e quella all'**ananas senza canditi**. Anche qui, poi, accanto alle uova tradizionali al cioccolato al latte e fondente, le proposte hanno spaziato dai **tre strati con cremino al pistacchio e alla nocciola avvolto dal cioccolato** a quelle di cioccolato bianco con cremino e fondente.

This entry was posted on Saturday, April 4th, 2026 at 10:58 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.

