

1 Aprile 2025

## La colomba de La Primula vola nella top ten nazionale

Per il Gambero Rosso la colomba artigianale de La Primula di Treviglio è tra le migliori selezionate con blind test a livello nazionale



Sul podio delle eccellenze dolciarie troviamo La Primula. La colomba del panificio-

pasticceria trevigliese è tra le dieci migliori artigianali d'Italia del 2025 secondo Il Gambero Rosso. Il contest si è focalizzato sulle realtà giovani ed emergenti, senza paletti di categoria: pasticceri, innanzitutto, ma anche fornai,

pizzaioli, chef e gelatieri. I lievitati pasquali sono stati assaggiati alla cieca e valutati al Gambero Rosso Academy di Roma da un panel composto soprattutto da professionisti dell'arte bianca: Monia Achille (pasticciera e cioccolatiera di Isanti, Corchiano, Viterbo) e Arcangelo Patrizi (pasticcere dell'omonimo laboratorio di dolci a Fiumicino, Roma). Della redazione ha partecipato Mara Nocilla, giornalista ed esperta di food. Dal blind test è uscita una classifica di 10 colombe, composta da prodotti che hanno raggiunto almeno i 65/100. Ed ecco che il dolce pasquale dell'attività guidata dal trevigliese Mattia Premoli (la sua è l'unica attività bergamasca nella top ten) conquista l'ottavo posto. Madre è la linea di prodotti dedicata ai grandi lievitati e alle specialità da forno, ideata da Premoli. «L'insegna non è nuova, creata giusto 50 anni fa dai genitori di Mattia - si legge sul sito del gambero Rosso -. Giovani, invece, sono l'approccio e la gestione. Il nostro pasticcere, ingegnere informatico che si è appassionato all'arte bianca e alle lievitazioni, ha dato un nuovo corso all'attività di famiglia rinfrescando la tradizione, ma rimanendo fedele all'artigianalità. Glassa ordinata scurita dalla presenza di cacao, mollica giallo intenso con un'alveolatura naturale ben definita, la colomba Madre ha un profilo aromatico sincero e pulito, con le intense note agrumate dei canditi in cubetti e in pasta (arancia calabrese, limone Costa d'Amalfi e mandarino) a dare freschezza». Mattia Premoli gestisce l'attività dal 2015 con un approccio identitario basato su un interesse a 360° verso il mondo enogastronomico e con la linea di grandi lievitati e prodotti da forno Madre si è fatto spazio nel panorama nazionale. Il vero sapore della Pasqua arriva in tavola con la sua colomba tradizionale, preparata con scorzoni di arancia canditi e glassa di mandorle e nocciole: 100% lievito madre, senza emulsionanti né conservanti. Le altre varietà sono: la colomba mela e caramello salato e quella ai cinque cioccolati (fondente, al latte, bianco, Ruby, cioccolato). Le colombe sono disponibili nello shop on line con spedizioni in tutta Italia. «Essere artigiani - afferma Premoli - non significa rinunciare alla consapevolezza o utilizzare marketing in mala fede. Un prodotto artigianale si distingue per l'onestà intellettuale che porta dentro: non serve cavalcare falsi miti per venderlo, ma rispettare il cliente e valorizzare la qualità autentica, senza scorciatoie».