



COMUNICATO STAMPA

PASQUA SECONDO VINCENZO DONNARUMMA

DA TRADIZIONE E NUOVE ISPIRAZIONI NASCE LA COLOMBA “FIOR DI PESCA”

Pimonte (NA), 11 marzo 2026 – Per **Vincenzo Donnarumma** ogni lievitato nasce da una storia che inizia sempre dallo stesso punto: “**Gennarino**”, il lievito madre che il Maestro Pasticcere napoletano custodisce e rinnova ogni giorno con la stessa cura che si riserva a un figlio. È da qui che prende forma la collezione di lievitati dedicata alla Pasqua, frutto di studio, ricerca sulle materie prime e di un continuo dialogo tra tradizione e nuove suggestioni di gusto.

Accanto alla **Colomba Classica**, preparata con scorzone d’arancia Navel di Calabria, Donnarumma propone una gamma di interpretazioni che raccontano il suo modo di lavorare sugli impasti e sugli abbinamenti. C’è la **Multicereali**, con impasto ricco di cereali impreziosito da frutti di bosco e mandarino tardivo di Ciaculli IGP. La **Nocciolata**, con impasto alla Nocciola di Giffoni e tre diverse tipologie di cioccolato — bianco belga, latte gianduja e fondente 70% monorigine São Tomé — pensata per chi ama le note più golose e avvolgenti. E poi la **Vesuviana**, omaggio al territorio campano, che unisce l’albicocca “Pellecchiella” del Vesuvio al cioccolato bianco belga e alla fava tonka, con glassa alle mandorle e granella di zucchero.

La vera novità della **Pasqua 2026** è però la Colomba “**Fior di Pesca**”, che unisce la dolcezza morbida e vellutata della pesca con il tocco esotico del mango. Un incontro aromatico pensato per evocare la primavera e offrire una lettura più contemporanea della colomba pasquale.

Accanto ai grandi lievitati resta protagonista uno dei simboli più profondi della tradizione partenopea: la **Pastiera**. Nella versione firmata Donnarumma, la friabilità della pasta frolla racchiude un ripieno morbido e profumato di grano cotto e ricotta, preparato secondo la ricetta classica con farina di frumento tipo “0”, burro, zucchero a velo, uova, vaniglia, grano cotto, ricotta, zucchero, latte, pasta di arancia candita naturale, miele di acacia e fiori d’arancio. È disponibile nei formati da 1, 1,5 e 2 kg.

«È un dolce al quale sono profondamente legato, sia professionalmente che emotivamente – racconta Vincenzo Donnarumma –. La pastiera nasce dalle mani di mio padre Antonio, e negli anni ho lavorato insieme a lui per renderla più equilibrata e

delicata nella degustazione. Dentro questo dolce ci sono la mia famiglia, Napoli e il senso della primavera».

Tutte le creazioni pasquali sono disponibili online su vincenzodonnarumma.it e presso la **Pasticceria Peccati di Gola a Pimonte**, sui Monti Lattari. Qui ha origine la storia della famiglia Donnarumma: il laboratorio fondato da Antonio Donnarumma insieme alla moglie Silvana è oggi portato avanti dal figlio Vincenzo, pluripremiato Maestro dell'Alta Pasticceria Italiana, insieme al fratello Aniello.

About Vincenzo Donnarumma

Classe 1996, originario di Pimonte (NA), Vincenzo Donnarumma è tra i più giovani Maestri d'Alta Pasticceria Italiana. Cresciuto nel laboratorio di famiglia, ha completato la formazione con lode presso Cast Alimenti e ha affinato la tecnica nella pasticceria del Maestro Gino Fabbri a Bologna. Dopo il secondo posto al Campionato Italiano di Pasticceria Juniores (2018), conquista il titolo di Campione del Mondo di Pasticceria Juniores nel 2019, il primo posto alla SIGEP Gelato Europe Cup nel 2023 e, l'anno successivo, il titolo di Campione del Mondo di Gelateria al SIGEP 2024. Patron della pasticceria "Peccati di Gola", dal 2022 è Ambasciatore Pasticcere dell'Eccellenza Italiana (APEI), associazione fondata e presieduta da Iginio Massari.

Ufficio Stampa Pradivio PR

Piermaurizio Di Rienzo 344-1905946

Camilla Gemma 333-3470802

press@pradivio.it