



Pasqua 2026: a Roma Sud e Ostia arriva la “miglior colomba di Roma”. La sfida del Forno Grieco con la prima colomba chetogenica

Descrizione

COMUNICATO STAMPA “CONTENUTO PROMOZIONALE

Roma “ Con l’avvicinarsi della Pasqua si accende la sfida tra i grandi lievitati artigianali della Capitale. Tra le proposte che stanno attirando l’attenzione degli appassionati di pasticceria spicca quella del laboratorio artigianale del Forno Grieco, realtà storica di Ostia e punto di riferimento per molti clienti di Roma sud.

Il laboratorio guidato da Claudio Grieco, già noto per aver conquistato il riconoscimento di miglior panettone di Roma durante l’evento Excellence Food Innovation, porta sulle tavole pasquali una colomba artigianale realizzata con lievito madre vivo, materie prime selezionate e lunghi tempi di lavorazione.

L’impasto segue una lavorazione lenta che può superare le 36 ore tra rinfreschi del lievito, impasti e lievitazioni naturali. Un metodo artigianale che punta su digeribilità, profumi naturali e struttura soffice, elementi che stanno portando molti clienti a indicare come una delle migliori colombe artigianali disponibili tra Roma, Ostia e il litorale.

La novità 2026: la colomba chetogenica

La vera novità di quest’anno “ per una proposta innovativa per il mondo dei grandi lievitati: la colomba chetogenica. Pensata per chi segue regimi alimentari a basso contenuto di zuccheri e carboidrati, la versione sviluppata dal laboratorio mantiene struttura e gusto del dolce tradizionale interpretandolo secondo nuove esigenze nutrizionali.

Una scelta che intercetta una tendenza crescente nel settore della pasticceria contemporanea: la richiesta di dolci artigianali compatibili con diete specifiche, senza rinunciare alla qualità.

Tradizione dal 1967

Il Forno Grieco rappresenta da oltre cinquant'anni una presenza storica del territorio di Ostia. Nato come panificio artigianale di quartiere, oggi il laboratorio produce pane, pizza, pasticceria e grandi lievitati per clienti provenienti da tutta Roma sud.

Con la nuova colomba artigianale â classica e ketogenica â il forno rilancia la propria sfida pasquale: portare sulle tavole dei romani uno dei dolci simbolo della tradizione, reinterpretato con attenzione alle materie prime e alle nuove esigenze alimentari.

Contatti:

KTP.Agency

emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA â CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilit  editoriale di KTP.Agency

â

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Marzo 20, 2026

Autore

redazione