Le colombe prendono il volo e arrivano a casa

Una Pasqua diversa dal solito, ma #IoNonRinuncioAlleTradizioni come recita la nuova campagna dell'Unione Italiana Food per sostenere i piccoli artigiani

Questa Pasqua si fa a casa. Il Coronavirus ci fa sognare quei momenti in cui discutevamo coi vicini per il fumo della grigliata, le sveglie all'alba per trovare la migliore piazzola, le grigliate in campagna, e "speriamo che non piova". Ma non dimentichiamoci di festeggiare, perché anche se ogni giorno sembra scorrere sempre uguale, santifichiamo questa festa all'insegna dell'artigianalità. Se i negozi sono chiusi i grandi pasticceri non si sono arresi, le loro colombe possono arrivare direttamente a casa, basta un click (ma prenotate con un po' di anticipo). Cambia solo la forma e la glassatura, ma la ricetta è la stessa dell'amato panettone natalizio. E quali sono i trucchi per capire se una colomba artigianale è di ottima qualità? La pasta deve essere soffice ed elastica al tatto; l'alveolatura non troppo sviluppata (che indica al contrario una lievitazione troppo violenta, quindi con tempi di lievitazione molto bassi e senza l'uso del lievito madre); i caratteristici buchi di lievitazione devono essere irregolari, sinonimo di artigianalità; la pasta deve mantenersi umida nel tempo; il profumo deve ricordare quello del burro; al palato deve rilasciare un gusto all'arancio, nel caso della tradizionale. Proprio per sostenere le piccole imprese e i pasticceri che non rinunciano a produrre il dolce per eccellenza della Pasqua è appena stata lanciata la campagna #IoNonRinuncioAlleTradizioni dall'Unione Italiana Food per sostenerne i consumi. E anche se siamo a casa, in videochiamata o con la famiglia, non neghiamoci il piacere di una (o due, o tre) fette di una golosa colomba d'autore. Tra le classiche quella de La Martesana di Milano, la patria di colomba e panettone, che proprio quest'anno compie 50 anni: 48 ore di lavoro per il pasticcere Enzo Santoro, ma quest'anno oltre alla tradizionale lancia anche i "fiori di pesca" ripiena di

confettura. Come non ricordare quella ideata da Alfonso Pepe, un vero maestro nell'arte della pasticceria: a continuare il suo lavoro dei collaboratori appassionati che replicano perfettamente la tradizionale, farcita con l' albicocca Pellecchiella, selezionata tra le circa 100 varietà autoctone di albicocche coltivate all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. Dario Loison, nella sua pasticceria dal 1969 a Costabissara (Vi) quest'anno punta tutto sul packaging con la nuova cappelliera, che ricorda un lusso tutto Settecentesco, studiata come sempre dalla moglie Sonia, che contiene una colomba classica da 1 kg. Appena sarà possibile consigliamo una visita al "Museo del Gusto dell'arte della panificazione e della pasticceria artigianale" dove vedere la collezione a tema sui lievitato delle feste e alla sua storia che viene ripercorsa attraverso documenti, cartoline, locandine, manifesti, giornali, riviste e le antiche cappelliere porta panettone di una volta. Da Acerenza, piccolo borgo medioevale lucano, la pasticceria Tiri fa scuola: tre impasti di lievitazione e oltre 36 ore di lievitazione per un panettone classico che lascia sempre a bocca aperta e Vincenzo Tiri, come il nonno, è una garanzia. Innovativa la colomba di Filippi di Zanè (Vi): neanche una goccia di burro, i fratelli Andrea e Lorenzo Filippi sostituisco nell'impasto tutti i grassi con olio extravergine di oliva di qualità, una DOP dei Monti Iblei. Il Pasticcere Claudio Gatti di Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme (Pr) crea una colomba "bright", unione degli aggettivi light, "leggero" e bright, "chiaro", naturale, biologico: solo zuccheri naturali e biologici, 36 ore di lievitazione, niente sale nell'impasto e un contenuto di grassi persino inferiore al disciplinare (solo l'11,3% contro il 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine "panettone" per la formula natalizia). A San Marco in Lamis, nel cuore della Puglia, Antonio Cera dell'Antico Forno Sammarco chiama la colomba il "piccione viaggiatore", il più particolare è alla rapa rossa, timo selvatico del Gargano e pepe bianco con copertura di nocciola delle Langhe e di Giffoni. Da Bronte Vincente Delicacies lancia una linea con incarto a mano detta affettuosamente Fastuca, il nome dialettale con cui viene designata la migliore qualità del pistacchio siciliano. Oltre 36 ore di lievitazione, usando solo ingredienti a chilometro zero: golosissima Mongibello, l'altro nome dell'Etna, una colomba pandorata al cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia. Dalla cioccolateria artigianale dal 1979 Dolce Idea di Gennaro Bottone a Napoli, la colomba vola all'insegna del puro gusto con l'interpretazione classica ricoperta di cioccolato fondente e cioccolato in pezzi all'interno del dolce. Daniele Lorenzetti della Pasticceria Lorenzetti di San Giovanni Lupatoto (Vr) propone una colomba totalmente integrale con zucchero moscovado e albiccocche semi candite. Ma anche gli chef si cimentano, con successo, nella produzione di colombe, è il caso di Giovanni Ricciardella di Cascina Vittoria a Rognano (Pv) che usa i tuorli delle sue oche : lievito madre e tutti i prodotti reperiti a chilometro zero rispettano i ritmi della natura per una lievitazione di 36 ore come secondo tradizione. Il pastry chef Luca Zucchini nell'AtelieReale insieme a Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale** di Cervere (Cn) quest'anno presentano, dopo aver inaugurato un laboratorio proprio per la panificazione e pasticceria nel 2016 accanto al ristorante, la "colomba reale" al Moscato d'Asti DOCG. •