Pasticceria Tabiano, spedizioni gratuite in tutta Italia per la Pasqua

colomba-pasticceria-tabiano-e6a876ae

Da sempre la firma del Maestro pasticcere **Claudio Gatti** sono i **dolci a pasta lievitata poveri di grassi** (solo l'11,3% contro il disciplinare del 16% minimo di contenuto lipidico per l'uso del termine “panettone” per la formula natalizia) e dal **contenuto di zuccheri contenuto**.

Il promotore de **I Maestri del Lievito Madre**, un'associazione che riunisce i più importanti pasticceri e artisti della lievitazione del panorama italiano propone **tre tipi di colombe per la Pasqua 2020**, emblema della sua ricerca negli ultimi anni: la classica con pezzettoni di albicocca candita (la prima ricerca per abbassare il contenuto lipidico), ai grani antichi (una ricerca sulle farine della Food Valley) e quella agli zuccheri naturali (per non usare zuccheri trattati ed abbassare l'indice glicemico della colomba). Tre prodotti che hanno come fil rouge la costante ricerca del pasticcere, concentrata in tre ambiti diversi. Tutti i dolci hanno una **lievitazione minima di 36 ore, nessun conservante e aromi chimici** e tutta la frutta è assolutamente senza anidride solforosa.

“Il consumatore cerca un prodotto buono, ma allo stesso tempo leggero, con pochi zuccheri e un contenuto minimo di grassi, senza conservanti, senza coloranti o aromi. Le persone sono sempre più attente e coscienti. Ecco perché al light, 'leggero', si è aggiunto l'aggettivo bright, 'chiaro', naturale, biologico”, racconta il pasticcere Claudio Gatti, sempre molto attento al benessere e alla leggerezza dei prodotti dolciari, mantenendo intatto il gusto. “E' fondamentale la **ricerca dell'artigianalità del prodotto**, ma le discriminanti nella scelta devono essere la **tracciabilità** e la **qualità degli ingredienti** che lo compongono”.

La colomba agli zuccheri naturali

La versione ancora più salutare delle colombe di **Pasticceria Tabiano**: solo zuccheri naturali e biologici. **Si è completamente tolto anche l’uso del sale nell’impasto**, in un’ ottica di benessere e attenzione alla salute. La colomba contiene solo dieci zuccheri biologici selezionati nella ricetta:

zucchero di canna biologico, zucchero moscovado, sciroppo di agave, miele, sciroppo di acero, melassa, zucchero di cocco, malto di riso, zucchero cristallino di uva e malto d'orzo. La si trova in due versioni: con uvetta, arancio e cedro, canditi con zucchero di canna biologico e nella golosa varietà al cioccolato.

“Ne ho selezionato un cru che viene dolcificato solo con zucchero moscovado. Inoltre per gli impasti ho scelto un blend di zuccheri non raffinati, grezzi, che sviluppano un picco glicemico inferiore rispetto al consumo di dolci con saccarosio commerciale, mantenendo quindi anche un senso di sazietà più duraturo”, spiega Gatti.

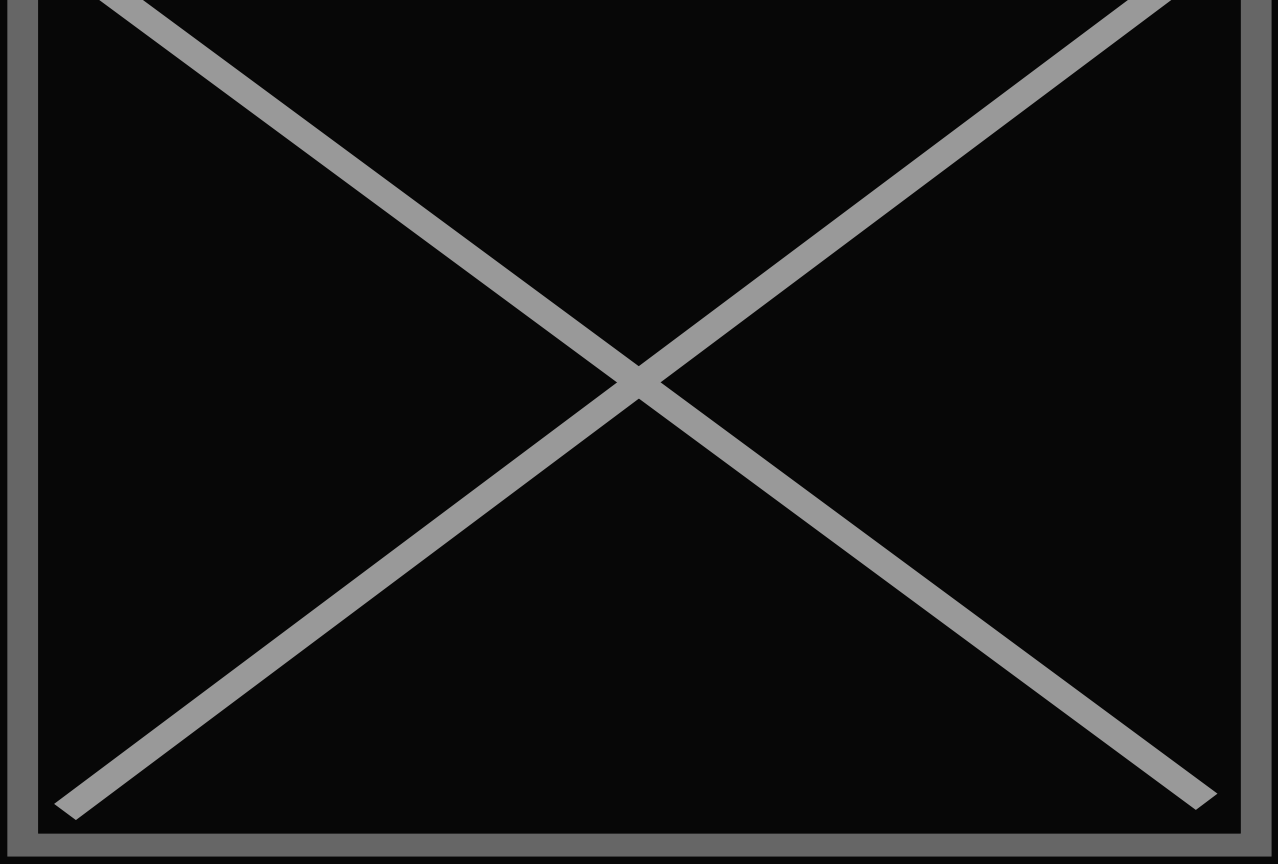
Il costo è **35 euro al chilo**.

La colomba ai grani antichi

La firma di Pasticceria Tabiano e il suo prodotto più identificativo. Per realizzarla sono state scelte solo le farine della Food Valley (come tutti gli altri prodotti contenuti al suo interno) ovvero i grani antichi: un sapore ancora più tenace alla riscoperta delle varietà di **Abbondanza, Autonomia, Frassineto e Verna**, i quattro grani teneri provenienti dal passato e coltivati sulle colline di Parma.

Un blend speciale di farine di grano tenero tipo 2 macinato a pietra: Claudio Gatti ha scelto questo mix per la leggerezza delle fibre preservate in macinazione e per il bouquet aromatico originato da cultivar differenti. Una farina che racconta dell’autenticità del passato preservata dalla lenta macinazione a pietra, dell’avanguardia tecnologica nella selezione, pulizia dei chicchi con una sicurezza mai ottenuta prima e dell’armonia sostenibile ottenibile nel rispetto del lavoro agricolo, dell’ambiente e delle persone. Racchiude dentro di sé tutti i sapori e i profumi di un tempo e offre caratteristiche nutrizionali complete, per ricchezza di fibre, di vitamine, di antiossidanti e per un glutine a basso indice di forza. Il prodotto finale infatti si presenta di colore scuro, molto soffice, dal sapore intenso e altamente digeribile. I grani antichi quindi vengono tostati ed uniti al cioccolato bianco.

Il costo è **31 euro al chilo**.



La

colomba classica

Classica per modo di dire, perché la colomba di Claudio Gatti è più leggera rispetto alle altre in commercio, con un inferiore contenuto di grassi. All'interno troviamo la **frutta a pezzettoni tagliata e candita rigorosamente in casa**. A cottura ultimata, è insaporita da una spruzzata di **sciroppo al maraschino** per regalarle un aroma inconfondibile, unico conservante naturale presente nel prodotto.

Il costo è **31 euro al chilo**.

Come consumare la colomba

Pasticceria Tabiano consiglia di **tagliarla almeno venti giorni dopo la sua produzione**. Basta **conservare la colomba in un luogo fresco**: trascorse le tre settimane, l'impasto ha acquisito il giusto equilibrio aromatico ed è nel pieno delle sue caratteristiche organolettiche di gusto, morbidezza e umidità.

La colomba può essere spedita previa prenotazione allo 0524.565233 o info@pasticceriatabiano.it , da oggi con **spedizione gratuita in tutta Italia**.