Pasqua: dai lievitati agli spirits, ecco cosa abbiamo scelto per voi

20240327171025shutterstock-2255128255-8c11da03

Da nord a sud della Penisola, in Italia non c'è Pasqua senza ricetteregionali a tavola. Nel salato più che al momento del dolce però, quando a vincere nell'eterno duello con l'uovo di cioccolato sarà la colomba nelle sue mille declinazioni. A confermarlo è una **una recente indagine**, secondo cui proprio il lievitato della tradizione risulta essere preferito da quasi il 60% dei nostri connazionali (in particolare uomini della Gen X e donne Baby Boomers).

Ma vediamo, dai lievitati passando fino ad arrivare agli spirits, ecco quali sono le **proposte per le festività pasquali** scelte da *Mixerplanet.*

LA COLOMBA DI FABBRI 1905

Fabbri 1905 presenta la **Colomba Cuor di Amarena**, un dolce capace di incarnare la tradizione dolciaria italiana e la creatività, tra giochi di consistenze e intensità di sapori.

Con un **impasto ricco di Amarene Fabbri**, la Colomba si distingue per un **gusto pieno e avvolgente**. Il processo di lievitazione lenta, grazie all'utilizzo del lievito naturale, conferisce inoltre una **consistenza soffice e una evidente fragranza.**

A impreziosire il nuovo dolce è anche il **packaging** coi classici faentini bianchi e blu, firma inconfondibile dell’azienda bolognese, immediatamente riconoscibile e che rende la Colomba un potenziale regalo per amici e parenti.

LE CREAZIONI DI FABIO TRUCILLO

Per la Pasqua 2024 il Bakery chef **Fabio Tuccillo** parte dalla **colomba Classica**, con dettagli ricercati come le mandorle cilentane e la scorzetta d’arancia candita rigorosamente della Costiera sorrentina, a

tre impasti; una tecnica che prevede 72 ore di lievitazione che consente uno sviluppo maggiore dell’impasto e che lo rende più leggero, alveolato, digeribile e profumato.

Per chi cerca sapori insoliti e più decisi, il Bakery chef ha realizzato la **colomba Pistacchio e cioccolato**, con cremino al pistacchio e cioccolato bianco sciolto nell’impasto e crema di cioccolato al pistacchio come farcitura.

Dal sapore strong e deciso è anche la **colomba Doppio cioccolato**, con lavorazione a due impasti, uno bianco con cremino al gianduia e uno al cioccolato Dulcey, morbido e al sapore di biscotto.

Novità assoluta del 2024 è la **Apple Flavour**, con mela annurca candita, che mixa il sapore gradevolmente acidulo e il profumo caratteristico della regina delle mele, ai delicati aromi di latte fresco e vaniglia naturale del cioccolato Opalys, cremoso e poco zuccherato e dal colore chiaro e puro. A completare il mix di sapori è la **crema alla vaniglia e la gelatina alle mele.**

Profumi e colori di Primavera caratterizzano la **colomba 21 marzo**, con gelatine al mango, cioccolato Inspiration Mandorla e Pesca Pampana. Con **note dolci di mandorla fresca**, Inspiration è preparato con frutta fresca trasformata di primissima qualità, per un colore e un gusto intensi. Fresca e aromatica è poi la Pesca Pampana candita.

La celebre albicocca Pellecchiella, infine, dà il nome alla **Reginella Vesuviana**. Realizzata con albicocche in due consistenze, in gelatina e candite, con l’aggiunta di cioccolato bianco e cioccolato alla mandorla sciolto nell’impasto, questa colomba **rende omaggio alla terra di Trucillo,** e alle materie prime che è in grado di offrire.

Esclusiva novità 2024 è la **Apple Flavour**, con mela annurca candita, che mixa il sapore gradevolmente acidulo e il profumo caratteristico della regina delle mele, ai delicati aromi di latte fresco e vaniglia naturale del cioccolato Opalys, cremoso e poco zuccherato e dal colore chiaro e puro. A completare il mix di sapori è la **crema alla vaniglia e la gelatina alle mele.**

Profumi e colori di Primavera caratterizzano la **colomba 21 marzo**, con gelatine al mango, cioccolato Inspiration Mandorla e Pesca Pampana. Con **note dolci di mandorla fresca**, Inspiration è preparato con frutta fresca trasformata di primissima qualità, per un colore e un gusto intensi. Fresca e aromatica è poi la Pesca Pampana candita. Il frutto, dal particolare colore rosso intenso della buccia e dalla succosa polpa gialla, è protagonista di questo lievitato al quale dona una piacevole e leggerissima nota acidula.

La celebre albicocca Pellecchiella, infine, dà il nome alla sesta creazione del Bakery chef Tuccillo, **Reginella Vesuviana**. Realizzata con albicocche in due consistenze, in gelatina e candite, con l'aggiunta di cioccolato bianco e cioccolato alla mandorla sciolto nell'impasto, questa colomba è perfetta espressione della filosofia del Bakery chef, che, con le sue creazioni, **rende omaggio alla sua terra** e alle materie prime che è in grado di offrire.

IL LIEVITO MADRE DI PEPPE FLAMINGO

Per **Peppe Flamingo** la proposta pasquale legata alle colombe metterà tutti d'accordo, vista l'ampia scelta. Ad accomunare le referenze, prodotte nel laboratorio di Marzapani, è il **lievito madre fresco**, che cresce in acqua e viene rinfrescato almeno una volta al giorno, e i canditi artigianali, dal gusto completamente diverso rispetto a quelli industriali.

È possibile ordinare anche una **colomba vuota**, senza alcun ripieno, e poi **scegliere a parte tutte le farciture che si desiderano**: arancia fresca candita artigianalmente, uva passa macerata nel Marsala, cremosa al cioccolato di Modica, al pistacchio, al mou, o le marmellate ai mandarini tardivi e altro ancora. Insomma, **ognuno potrà farcire il suo dolce come vuole.**

FORNO BRISA: ARRIVA LA BOLOMBA

Per il Forno Brisa invece la protagonista quest'anno è la **Bolomba**, **rivisitazione salata** del tradizionale dolce pasquale.

Per questa specialità ispirata al gusto dei bolognesi e alle loro tradizioni gastronomiche, è stato scelto il **Parmigiano Reggiano** di Caseificio Rosola di Zocca **e la Mortadella** del laboratorio artigianale bolognese, Artigian Quality. Un vero omaggio alla terra emiliana e che aspira a divenire un nuovo lievitato della tradizione.

La collezione pasquale di Forno Brisa offre una **vasta gamma di ricette per soddisfare ogni gusto e preferenza**. Dalle varianti classiche ai gusti più audaci, ogni colomba è realizzata con ingredienti naturali di alta qualità la cui provenienza è in perfetto stile Brisa. Disponibili anche **due declinazioni vegan friendly**, prive di ingredienti di origine animale: una dolce e una salata. Per i più attenti agli sprechi invece, Forno Brisa propone le **"Brutte ma Buone"**, con qualche difetto estetico ma perfette dal punto di vista organolettico.

LA PARTNERSHIP ZACAPA E CARLO CRACCO

Dal cioccolato al pairing il passo è breve. Come dimostra il nuovo sodalizio tra **Zacapa e Carlo Cracco**, con la loro limited edition che consiste in una **box regalo** contenente **Zacapa Centenario 23 e i dolci simbolo dell'arte pasticcera dello chef** come i Baci e una selezione di mini uova di cioccolato.

La nuova limited edition firmata Zacapa e Cracco rappresenta il connubio perfetto che esalta le note del rum guatemalteco sprigionando i suoi **sentori di noce moscata, cuoio, tabacco e caffè** bilanciate dal finale speziato. Un dolce rimando ai sapori tipici del Guatemala dove nasce Zacapa, il rum 'sopra le nuvole', invecchiato a 2.300 mt di altitudine che porta in Italia tutta la magia di una terra mistica e antica.

IL CIOCCOLATO IN 'FATTORIA'

Per le feste la cioccolatiera belga **Charlotte Dusart** propone **"Déjeuner à la ferme"** ossia un picnic chic in fattoria con tanto di uova, galline e coniglietti, tutti rigorosamente in cioccolato.

La scelta dell'ambientazione agreste deriva dall'intenzione della Dusart di trasmettere **valori di semplicità**, **natura, dello stare insieme** in famiglia o con gli amici. L'ispirazione è giunta proprio dalla campagna, dalla fattoria e dai suoi animali.

Tutti i prodotti sono in vendita in boutique (**Via Eustachi 47 - Milano**), ma si possono acquistare anche attraverso **l'e-commerce**.

IL PAIRING TARGATO LIBARNA E GUIDO CASTAGNA

Per sottolineare il binomio grappa-cioccolato, **Grappa Libarna** ha messo a punto, in collaborazione col maestro del cioccolato piemontese **Guido Castagna**, due abbinamenti premium da scoprire.

Grappa di Moscato Barricata, elegante e rotonda, incontra la **tavoletta centogrammi fondente al 64% con ripieno Giuinott**, con il 40% di nocciola Piemonte Igp, mentre, **Grappa di Barbera e Dolcetto Riserva**, intensa e strutturata, trova un perfetto sodalizio con la **fava di cacao tostata e ricoperta con finissimo strato di cioccolato fondente 64%.**

RUM E AMARI BY RINALDI

Tra le tante proposte del suo catalogo, Rinaldi 1957 punta su amari e rum da abbinare alle tradizionali portate presenti sulle tavole di tutta Italia.

Realizzato dalla famiglia Rivolta, **Amaro Venti** prende il proprio nome da venti botaniche, ciascuna ispirata da una delle 20 regioni italiane, unite per raccontare una storia che unisce il Paese da nord a sud. Contraddistinto da **sentori di arancia e rabarbaro** seguiti da note mediterranee e fresche, è un **amaro ben bilanciato**, con finale amaricante di genziana e altre botaniche alpine. Liscio o in cocktail, risulta l'accompagnamento **ideale per il lievitato pasquale per eccellenza: la Colomba.**

Prodotto con canna da zucchero coltivata nei terreni vulcanici di Kanlaon nelle Filippine, **Don Papa 7 Anni** riposa per tutto il tempo all'interno di botti di rovere americano ex-bourbon, acquisendo **sentori di vaniglia, miele e frutta candita**. Perfetto l'**abbinamento con uova al cioccolato fondente, che esalta le note agrumate e fruttate di mango e nocciole.**

Rinaldi 1957 invece punta ad amari e rum da abbinare alle tradizionali portate presenti sulle tavole di tutta Italia.

601 Trento DOC Pas Dosè - Cantina di Trento
Di colore giallo paglierino intenso, 601 Pas Dosé presenta un perlage fine. Al gusto risulta **fresco, asciutto e di buona struttura**, contraddistinto da spiccate **note di frutta esotica matura** e fini sentori minerali. Si caratterizza per l'ottimo **bilanciamento tra freschezza e cremosità,** quest'ultima conferita dalla permanenza sui lieviti e dal lungo periodo di affinamento.
La persistenza al finale è difatti lunga e avvolgente. 601 Pas Dosé è un metodo classico **da accompagnare a sfiziosi finger food ma anche al pesce, alla torta pasqualina, all'erbazzone e alle frittate.**

Gran Cuvée Valgres DOCG Extra Dry - Serre di Pederiva Rive di Combai
Uno spumante che nasce dalle uve dei ripidi vigneti della zona di Combai, nelle Prealpi bellunesi, in un territorio di eccellenza per la produzione di Prosecco.
È un vino caratterizzato da una **spuma a grana sottile**, accompagnata da perlage fine e persistente. Associa **profumi di mela, pera, glicine e gelsomino.** Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un **lontano sentore di uva passa**. Un vino **adatto all'aperitivo e al fritto di pesce.**

Pinot Bianco – H. Lun
Fondata nel 1840, H Lun è una delle cantine storiche dell'Alto Adige. L'aroma reso delicato dal **leggero profumo di fiori di melo** e il sapore vivace al palato rendono il Pinot Bianco H Lun il vino **ideale per accompagnare** non solo primi piatti quali **risotto agli asparagi, lasagne con i gamberi e zucchine**, ma anche secondi quali **branzino al sale o grigliata mista di pesce.**

Valpolicella Superiore – Brolo dei Giusti
Prende nome dai contadini della Valpolicella, i “Giusti” che riposano dopo un duro giorno di lavoro nel “Brolo”, il vigneto racchiuso in quel fazzoletto di terra veneta. Un vino dal colore **rosso intenso** che delizia l’olfatto e il palato con le **intense e complesse note aromatiche dei frutti rossi e delle spezie**. Ben strutturato, risulta persistente all’assaggio, risultando l’abbinamento **ottimale per le portate di carne tipiche della grigliata Pasquale.**

LA DRINKLIST DI ANTHOLOGY MAVOLO

Studiata ad hoc da un panel di bartender, la drinklist di Anthology by Mavolo è pensata per essere inserita nel menu pasquale per concludere il pasto con originalità, senza però perdere di vista il costume italiano. Si tratta di **dessert cocktail**, modalità con cui i classici dessert vengono resi "drinkable", **dolci da bere** in buona sostanza.

Dall’unione dello sciroppo alla cannella e del whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated, con l’aggiunta di succo di mela e di melograno, nasce il **Cinnamon Wheaster**, un drink fresco e servito in coppa martini e guarnito con una scorza d’arancia che gli conferisce quel gusto agrumato tipico di alcuni dolci pasquali, come la pastiera napoletana.

La sofficità della panna liquida shakerata è la protagonista del **Choco Bunny**, un drink a base di rum Autentico Nativo, sciroppo alla nocciola e garnish di cacao che conquisterà con la sua cremosità.

L’armonia dei fiori edibili in polvere è indicata come garnish del drink **Purple Spring**, in cui l’asprezza del succo di limone e la dolcezza del miele si incontrano in un cocktail a base di Iovem, il liquore creato da Bruno Vanzan e aromatizzato con miele, zenzero e limone.

Non poteva mancare il cocktail **Easter Egg**: si presenta come un drink trasparente che sembra essere rinfrescante come un bicchiere d’acqua ma che in verità nasconde un’anima cremosa. Il whisky M&H New Make, l’acido citrico e lo sciroppo speculoos si uniscono in un mix per concludere il pranzo pasquale con creatività.

Infine lo **Springtail**, il cocktail della primavera: ananas, fragola, lime e granatina amalgamati insieme a rhum Damoiseau Gold, il liquore Damoiseau Shrubb (che presenta sentori di arancia candita, uva sultanina, miele e radici) e bitter rosso grazie alla tecnica “throwing”, che consente di emulsionare il drink mescolando in modo meno aggressivo rispetto alla classica shakerata, conferendo così al prodotto finale una maggiore ossigenazione.

Non poteva mancare il cocktail **Easter Egg**, che “sorprende” grazie alla sua essenza: si presenta come un drink trasparente che sembra essere rinfrescante come un bicchiere d’acqua ma che in verità nasconde un’anima cremosa. Il whisky M&H New Make, l’acido citrico e lo sciroppo speculoos si uniscono in un mix per concludere il pranzo pasquale con creatività.

Infine lo **Springtail**, il cocktail della primavera: ananas, fragola, lime e granatina amalgamati insieme a rhum Damoiseau Gold, il liquore Damoiseau Shrubb (che presenta sentori di arancia candita, uva sultanina, miele e radici) e bitter rosso grazie alla tecnica “throwing”, che consente di emulsionare il drink mescolando in modo meno aggressivo rispetto alla classica shakerata e conferendogli una maggiore ossigenazione.