Lievitati pasquali ad alto tasso di golosità dolce e salata

202604011148194colombaaitrecioccolatidiannabelmattino

Sono queste le parole-chiave della prossima Pasqua che si concretizzano nelle nuove proposte di lievitati, dolci e salati. Un'esplosione di gusto espressa in un'ampia scelta di coperture e farciture di cioccolato e di salumi e formaggi declinate in differenti formati per ampliare le opportunità di scelta e soddisfare le esigenze di servizio dei locali.

Emanuela Balestrino (a cura di)

Puntano sull'originalità e sull'alto tasso di golosità dolce e salata le nuove creazioni per la Pasqua imminente. Un incontro quello tra lievitati e tipologie di cioccolato o ingredienti salati che stuzzica l'appetito contagiando sempre di più anche il mondo del fuori casa. Un filo rosso di gusto che caratterizza l'offerta di anno in anno più ampia e diversificata di maestri panificatori, pasticceri, cioccolatieri e chef anche stellati e stimola l'interesse e la curiosità della clientela con una varietà di cioccolati prelibati e di salumi e formaggi anche locali selezionati ad hoc per far scoprite sapori e accostamenti originali.

I lievitati dolci

Si parte dai **lievitati dolci**, colombe in primis, per riscoprire quelli salati più tipici del sud e campani nello specifico, ed esaltare le feste con i loro profumi e le decorazioni con le uova, simboli di rinascita e abbondanza. Se spopolano le colombe al cioccolato nelle tre tipologie a queste sollecitazioni rispondono con convinzione i lievitisti campani con colombe salate e casatielli tradizionali o innovativi. Con la richiesta e il successo crescente di questi preparati, proposti nell'arco del giorno a fette al bancone o interi al social table o ai tavoli dei ristoranti si spiega la molteplicità dei formati in cui vengono realizzati in cui si esalta l'artigianalità della produzione: non più soltanto il chilo e il mezzo chilo, ma anche dimensioni meno comuni, come 500 e 800 grammi, come per la nuova colomba ai

frutti di bosco, e la Venexiana di Tradizione e all’Albicocca da 200 grammi di **Forno Follador**, i 750 e i 950 di alcune colombe al cioccolato o i 2 chili di casatielli d’autore ideali per festeggiare in gran numero Pasqua e i giorni seguenti, complici i periodi di vacanza e di ferie cui si prolungano i festeggiamenti.

Partiamo da Malià Milano pasticceria con gastronomia dello **chef Francesco Romano** che nella sua collezione di colombe a lenta lievitazione naturale tutte da 750 grammi presenta la Colomba al cioccolato ricoperto da una golosa glassa al cioccolato in cui l'impasto fondente incontra le pepite di cioccolato. Ha caratterizzato le sue proposte pasquali in chiave locale la lievitista campana **Anna Belmattino**; in ambito dolce presenta tra le altre la Colomba Tre Cioccolati da 1 kg con cioccolato al latte, fondente e gianduia. Per la sua Colomba Doppio Cioccolato da 1 kg **Davide Longoni** punta sul cibo degli dei del cioccolatiere Marco Colzani; la sua ha un impasto classico senza canditi arricchito da una ganache di cioccolato Chuao Venezuela 75%, all’interno gocce di cioccolato extra fondente 60% Equador, mentre la glassa è impreziosita da cacao aromatico ecuadoriamo Arriba SS, farina di nocciole Piemonte IGP e farina di mandorle pugliesi.

La Perla si distingue con la Colomba Dubai Style di 750 grammi, rivisitazione creativa e di tendenza farcita con crema al pistacchio e gocce di cioccolato al latte e ricoperta di cioccolato, granella di pistacchi e pasta kadayif. Ai più golosi dedica la Triple Chocolate con gocce di cioccolato fondente, al latte e bianco, e glassa alle nocciole e fondente. Punta su un fine strato di Fondente Extra Bitter Blend 75% e su un goloso disco di cioccolato come decoro la Colomba Gianduiotto e Albicocca da 950 grammi del cioccolatiere **Guido Gobino**, un prodotto di eccellenza artigianale realizzato con ingredienti selezionati e lievito madre a lunga lievitazione naturale in collaborazione con Atelier Reale del bistellato chef **Gian Piero Vivalda**. Un avvolgente impasto al cacao con gocce di cioccolato, canditi di arancia e glassa al cacao e mandorle contraddistingue la Colomba al Cioccolato da 750 grammi di **Simone De Feo** di Cremeria Capolinea. Da segnalare che è autoprodotto nel laboratorio artigianale in Bolognina il cioccolato con cui Forno Brisa prepara la sua Colomba al Gianduia da 800 grammi. Chiudiamo con un marchio storico: cacao amaro, gocce fondenti e gianduia sono le specificità della Colomba al Cioccolato di Cova proposta in due versioni, da 1 kg e da mezzo.

Non solo dolce

Passando al coté sapido da **Malià Milano** scopriamo la nuova Colomba Salata con Fave, Pecorino e Pancetta dall’impasto arricchito con fave fresche, pecorino stagionato e pancetta tesa, omaggio alla tradizione contadina campana in una versione festiva e sorprendente. Non manca il suo Casatiello da

1 kg di con salumi, formaggi e le iconiche uova incastonate in superficie. **Anna Belmattino** realizza il suo Casatiello Stracciato, lievitato 24 ore croccante fuori e morbido e filante dentro, con semola e lievito madre, utilizzando nell'impasto lo strutto di maialini lucani del Salumificio Carbone e i loro salumi, e inserendo nell'interno un cuore di Provolone del Monaco e pecorino sardo che conferire struttura e intensità aromatica.

Nella collezione di specialità salate dello chef stellato **Gennaro Esposito**, consulente strategico e gastronomico del Grand Hotel e de Milan, si impone per qualità e ricchezza di ingredienti il suo Casatiello da 2 kg dal ricco ripieno di salumi tra cui caciocavallo, mortadella, salame Napoli, pancetta, prosciutto cotto e crudo, bresaola, capocollo, e di formaggi come pecorino romano e Parmigiano Reggiano. Non manca nella linea di **Forno Brisa** la Colomba Mortadella e Parmigiano Reggiano da 800 grammi, preparata con mortadella Artigianquality e Parmigiano Reggiano, omaggio alla tradizione gastronomica bolognese.