Colombe Fiasconaro, il lato dolce della Sicilia

fiasconaro-colomba-albicocca-e-cioccolato-di-modica-ambientata-4f977ae2

Colombe Fiasconaro: morbide, dall’impasto profumato, spesso farcite di canditi e ricoperte con una glassa alle mandorle; la colomba è considerato il dolce simbolo della Pasqua. È una squisitezza tutta italiana che, nelle sue tante varianti, fa ormai parte della nostra tradizione gastronomica. E l’azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, punto di riferimento in Italia e nel mondo per l'alta pasticceria artigianale, ne ha fatto uno dei suoi cavalli di battaglia.

36 ore di lievitazione naturale

Segno di riconoscimento inconfondibile delle colombe e di tutti gli altri prodotti da forno Fiasconaro è la lievitazione naturale, un lento processo di fermentazione che dura ben 36 ore e che ha origine nella “madre”, un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina. È un procedimento dell’antica tradizione dolciaria che richiede una maestria particolare del pasticcere e che, pur escludendo l’utilizzo di additivi chimici e di conservanti, garantisce al prodotto una ‘vita’ sorprendentemente lunga e una fragranza ineguagliabile. La pasta lievitata mediante questo processo assolutamente naturale offre caratteristiche qualitative, a livello di leggerezza, uniche e ineguagliabili.

Il lato dolce della Sicilia

Liscia, arricchita con canditi, ‘spolverata’ con le mandorle, ‘costellata’ di gocce di cioccolato o ricoperta di glassa….. è molto ampia (ce n’è davvero per tutti i gusti) la gamma delle colombe firmate Fiasconaro. Uno per tutte il filo conduttore: l’utilizzo di ingredienti selezionati e materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano (come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole) capaci di regalare al palato inaspettate combinazioni di sapori e profumi. Sono vere e proprie prelibatezze dolciarie tutte nate dall’estro e dalla creatività di Nicola Fiasconaro, il pluripremiato primo pasticcere che, spinto da una rigorosa ricerca della qualità, unisce la passione per la dolcezza più antica alla costante ricerca di nuove bontà.

Colomba Albicocca e Cioccolato di Modica: l’ultima nata in casa Fiasconaro

Il costante stimolo di innovare l’arte pasticcera e il desiderio di valorizzare le materie prime dell’Isola: sono queste le leve che hanno portato Nicola Fiasconaro a dar vita alla nuova (è nata proprio nel 2015) Colomba Albicocca e Cioccolato di Modica, un dolce artigianale da forno ricoperto di glassa e granella di nocciole e arricchito con canditi d’albicocca e cioccolato di Modica, l’antica cittadina in provincia di Siracusa. Ancora oggi prodotto in maniera artigianale, secondo l'antica tradizione azteca tramandata dagli spagnoli, il cioccolato di questo spicchio di Sicilia è una prelibatezza conosciuta in tutto il mondo.

Fiasconaro_Colomba Oro di Manna - ambientata

La manna, il cibo degli angeli

Fra le ultime creazioni Fiasconaro, la colomba Oro di Manna richiama i sapori e la tradizione della terra di Sicilia e in particolare delle zona delle Madonie, l’unico territorio dove ancora la manna sgorga dai frassini. Prodotta utilizzando materie prime nobili e naturali, viene proposta con una crema di manna spalmabile e ricoperta di glassa bianca e da una colata di mannetti. Il nome della manna deriva dall’ebraico Mân Hu? (cosa è?) ovvero la domanda, come narra la Bibbia nel XVI Libro dell’Esodo, che gli ebrei stremati e affamati rivolsero a Mosè che li stava guidando nel deserto nel veder cadere dal cielo un a loro cibo sconosciuto, miracolosamente mandato da Dio

… completano la gamma

Oltre alle colombe ‘Albicocca e Cioccolato di Modica’ e ‘Oro di Manna’, Fiasconaro propone: Oro Verde (con crema di pistacchio) – Oro Bianco (con crema di mandorle) – Oro Nero (con crema al caffè) - Classica (con canditi d’arancia) – Cioccolato (con gocce di cioccolato) – Pandorata (ricoperta di glassa) – Nocciole (con uvetta e glassa di nocciole) - Pera e Cioccolato (con gocce di cioccolato e cuore di pere williams) – Frutti di Bosco (con frutti di bosco semi-canditi) – Mediterranea (con canditi d’ananas e di albicocca, ricoperta con glassa e pistacchi)

Pur mantenendo le caratteristiche tipiche della lavorazione artigianale, tutti i prodotti Fiasconaro sono distribuiti e apprezzati su tutto il territorio nazionale e in molti Paesi all'estero.

……..

L'azienda dolciaria siciliana Fiasconaro si posiziona oggi come un punto di riferimento assoluto nel settore dell’alta pasticceria. Affermata sul mercato nazionale e internazionale, è una realtà moderna e in continua espansione in cui convivono un forte spirito imprenditoriale e una costante ricerca della qualità nel pieno rispetto dei più alti standard della tradizione gastronomica italiana. Oggi i prodotti

Fiasconaro, dopo aver valicato i confini siciliani, sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, in molti Paesi europei (Austria, Belgio, Cipro, Repubblica Ceca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Ungheria, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Romania, Slovacchia, Spagna, Svezia, Svizzera, Regno Unito) oltre che negli USA, in Canada, in Brasile, in Giappone, in Australia e in Nuova Zelanda. Il Qatar rappresenta la nuova stimolante sfida.

……..

Un dolce sinonimo di Pace

• Fin dai tempi degli antichi greci e romani, in occasione delle cerimonie sacre veniva preparato un pane a forma di colomba. I Cristiani fecero propria questa tradizione identificando la colomba con il simbolo della Pace. Nella Bibbia infatti si legge che dopo il diluvio universale la colomba liberata in cielo da Noè tornò all'arca portando nel becco un ramoscello di ulivo per indicare la fine delle ostilità tra Dio e il suo popolo.

• Alla colomba pasquale sono legate alcune leggende d’epoca medievale. La prima ha per protagonista Re Alboino che, giunto in Italia col suo esercito per conquistare Pavia, dopo un assedio durato tre anni, riuscì infine a entrare in città. Era la vigilia della Pasqua del 572 e, in segno di sottomissione, ricevette in dono dai cittadini pavesi dodici bellissime fanciulle. Il giorno di Pasqua si presentò al suo cospetto un vecchio con dei pani dolci a forma di colomba in segno di pace. Quei pani piacquero talmente al sovrano da spingerlo a promettere: "Pace sia e rispetterò sempre anche le colombe simbolo della tua delizia". Ma il dono nascondeva un inganno. Infatti, quando il re chiese il nome alle fanciulle, scoprì che tutte si chiamavano Colomba. Alboino comprese il raggiro ma rispettò lo stesso la promessa, salvando la popolazione e liberando le "Colombe".

• Si narra poi che, correva l’anno 612, San Colombano, dopo aver rifiutato un banchetto predisposto in suo onore dalla regina Teodolinda perché troppo sontuoso da consumarsi nei giorni di quaresima, benedisse la tavola imbandita. E avvenne il miracolo: la carne si trasformò in colombe bianche e il pane prese la forma di una colomba.

• Fu però solo agli inizi del Novecento che la colomba divenne il dolce pasquale per antonomasia. In quegli anni alcune grandi aziende italiane decisero di confezionare un prodotto simile al panettone, ma con un aspetto decisamente legato alla Pasqua. Da quel momento non esiste tavola in Italia sulla quale per Pasqua non si ‘posi’ un dolce profumato a forma di colomba.