Le colombe da forno Fiasconaro

fiasconaro-colomba-oro-manna-3076b69d

Sulle tavole di tutta Italia è unanimemente considerata il simbolo della Pasqua. Ha un impasto soffice e profumato, spesso farcito di canditi e ricoperto di una glassa alle mandorle. È una squisitezza di pasticceria amata da grandi e piccini. È la colomba, il dolce da forno dalla caratteristica forma che mette allegria anche solo a vedersi. Alzi la mano chi non l'hai mai fatto… chi alla fine del pranzo pasquale, chiacchierando fra amici e parenti, non ha mai sbocconcellato le mandorle che la ricoprono?

Nata in Lombardia in epoca medioevale, la colomba ha nel tempo saputo conquistare l'affetto e il palato di tantissimi estimatori lungo tutta la Penisola. Liscia o alla crema, arricchita da canditi o da gocce di cioccolato, la si mangia e la si produce ovunque in Italia, dal Nord al Sud. Anche in Sicilia dove a Castelbuono, antico borgo adagiato sulle Madonie a pochi chilometri da Palermo, il pluripremiato pasticcere Nicola Fiasconaro ne sforna di ottime per tutti i gusti.
Tante varianti ma un unico punto fisso: l'utilizzo di materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano capaci di regalare al palato un'esplosione di sapori genuini e profumi delicati. Zucchero, vaniglia, agrumi, miele, nocciole… tutti gli ingredienti sono rigorosamente made in Sicily. Compresa la manna.

fiasconaro-oro-di-mannaColomba Oro di Manna: una bianca e dolce delizia
Fra le tante firmate Fiasconaro, spicca per la sua originalità oltre che per la sua delicata bontà: la Colomba Oro di Manna.
È un vera e propria 'specialità della casa' che richiama i gusti e la tradizione della terra di Sicilia e in particolare delle zona delle Madonie. Prodotta utilizzando materie prime nobili e naturali, questa colomba viene proposta con una crema di manna spalmabile e ricoperta di glassa bianca e da una colata di mannetti. Alle qualità benefiche della manna (dolcificante naturale che permette una riduzione dell'utilizzo di zucchero raffinato) si uniscono i sapori autentici di un territorio ricco di tradizioni.

La manna: dono del cielo, frutto della terra - Oggi la manna è prodotta esclusivamente in Sicilia e più precisamente nelle aree di Castelbuono e Pollina (due comuni all'interno del parco delle Madonie), dove ancora si coltiva il Frassino da manna. I pochi frassinicoltori rimasti (i mannaluòri) la ottengono praticando con una roncola delle precise incisioni sul tronco dell'albero da cui sgorga un succo inizialmente amaro. Messa ad asciugare la linfa elimina le impurità e si solidifica in stalattiti dal sapore aromatico del miele che vengono poi esposti al sole per circa una settimana finché non si raggiunge il corretto livello di umidità (9%). Un curiosità: Il nome deriva dall'ebraico Mân Hu? (cosa è?) ovvero la domanda, come narra la Bibbia, che gli ebrei stremati e affamati rivolsero a Mosè che li stava guidando nel deserto nel veder cadere dal cielo un cibo a loro sconosciuto, miracolosamente mandato da Dio .

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.

Oltre alla colomba 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) - Albicocca e Cioccolato di Modica (ricoperto di glassa e granella di nocciole e arricchito con canditi d'albicocca e cioccolato di Modica) – 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).

www.fiasconaro.com