Il Tuttobene i nuovi gusti della colomba pasquale

fuoriditaste-colombe-tuttobene-10-c811d18a

La colomba, dolce tipico pasquale, attualizzata con tre nuovi gusti differenti: al pistacchio e cioccolato bianco, glassata all'amaretto e alla mela bagnata con brandy Antinori invecchiato. Sarà possibile degustarla sabato 12 e domenica 13 marzo a Firenze, dalle ore 15 alle ore 20, presso la Sala ex Chiesa delle Leopoldina (piazza Tasso n.7), preparata dalla pasticceria toscana "Tuttobene".

L'appuntamento è nell'ambito dell'iniziativa "La Colomba fa primavera", in occasione del "Fuori di Taste", il calendario di eventi che coinvolge la città nei giorni del salone del gusto.

Il Tuttobene sarà presente anche con la versione classica del dolce, impastata con il cedro di Salerno, i canditi di qualità e il profumo di arancio, ottenuto con lievito madre, senza aggreganti particolari come l'olio di palma. La ricetta è stata messa a punto in venti anni di esperienza nel settore della pasticceria (è stata fondata a Campi Bisanzio nel 1996 da Marco Pasquini e Claudio Pecchioli). La stessa esperienza che lo ha fatto inserire tra i locali selezionati della guida Bar d'Italia 2016 del Gambero Rosso, nella sezione "prima colazione".

Tra storia e leggenda, l'origine della colomba risale ai "palummeddi" siciliani per arrivare fino alla Lombardia con le industrie Motta degli anni '30 del Novecento. All'evento "La Colomba fa Primavera", pensato per "Fuori di Taste", sarà possibile gustare le creazioni di dieci tra i maestri pasticceri fiorentini e italiani, in abbinamento a vini dolci. L'iniziativa è organizzata da Biennale Enogastronomica Fiorentina in collaborazione con Confesercenti di Firenze. Il costo è di 5 euro per cinque degustazioni. Il ricavato sarà devoluto all'A.T.T. (Associazione Toscana Tumori) per l'ampliamento delle Cure Domiciliari Oncologiche gratuite ai malati della Toscana.

Tuttobene_esternoDa luglio 2015, Tuttobene si è spostato in via San Quirico (296/302, Campi Bisenzio, Fi), in un nuovo locale ristrutturato ad hoc, gestito dalle società "Lievito" per le produzioni e "Espresso" per il servizio di somministrazione. Tra i punti di forza, la grandezza del nuovo bar, con

punto pranzo, di 1100 metri quadri, distribuiti su due livelli, con 450 metri quadri di laboratori, di cui una parte a vista sulla sala riunioni, e un soppalco per gli eventi. Tra i servizi del “Tuttobene”, l’organizzazione di eventi privati e anche un servizio catering esterno.

www.tuttobene-bar.it