

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Colombe pasquali artigianali: come riconoscere quelle di qualità

divisionebusiness · Monday, February 7th, 2022

Ogni anno l'**arrivo della Pasqua** è il momento ideale per gustare prelibatezze deliziose e godere dei manicaretti che vengono preparati dalle famiglie. A fine pasto la regina delle feste è sempre lei: la colomba pasquale.

Si tratta di un dolce tipico squisito, lievitato a regola d'arte e dal sapore fruttato e vanigliato che si scioglie delicatamente sul palato. L'**alta pasticceria** nostrana oggi offre una gran varietà di ricette che, assieme a quella originaria, risultano essere motivo di lustro e vanto anche all'estero.

È il caso delle **colombe della ditta Fiasconaro**, famose in tutto il mondo per la prestigiosa lievitazione lenta e per i numerosi gusti estrosi e creativi. Se quest'anno vuoi fare un bel figurone in famiglia e **portare in tavola una vera colomba artigianale** pregiata leggi le nostre dritte per imparare a riconoscere quelle che vale davvero la pena di acquistare.

## Per prima cosa dai un'occhiata all'etichetta degli ingredienti

Cosa leggi? Devi sapere che secondo il **Disciplinare Ministeriale** istituito con Decreto del 22 luglio 2005 la ricetta della colomba è stata messa regolarmente nero su bianco. Per l'esattezza questo documento stabilisce la produzione e la vendita di prodotti dolciari da forno tipici del nostro Paese.

La colomba si prepara con **farina di frumento, uova di gallina di categoria A**, zucchero, materia grassa burritica non inferiore al 16%, agrumi canditi, lievito naturale e sale. Alcuni altri ingredienti sono ammessi in **percentuali minime** e solamente per caratterizzare gusti alternativi tra cui spiccano miele, latte e derivati, burro di cacao e altri zuccheri.

Una colomba di **ottima qualità**, quindi, non contiene ingredienti al di fuori del disciplinare come coloranti, lieviti chimici, conservanti e aromi. Questo vale per qualsiasi prodotto artigianale che viene preparato senza troppi passaggi e senza l'utilizzo di ingredienti chimici per cui la durata di conservazione, ovviamente, sarà inferiore.

## Dalla glassa superiore all'aspetto dell'impasto

Poi passa ad osservare come si compone la **glassa superiore**, ovvero la crosticina che viene preparata con albume e zucchero. Questa deve essere ricca di frutta secca per aromatizzare il dolce e renderlo **piacevolmente croccante**. La glassa dovrà essere uniforme e non caratterizzata da

striature e crepe proprio come l'impasto.

Quello di qualità è preparato con una **lunga lievitazione naturale** di almeno 24 ore e tramite lievito madre interno. Un impasto tendente al giallo e bucherellato in modo omogeneo è realizzato con ottime materie prime e, soprattutto, sarà cotto a puntino.

I bucherelli che noti nell'impasto sono **derivanti dalla fermentazione** ed è proprio per questo che devono vertere verso l'alto ed essere di forma verticale, a testimonianza che l'impasto sia cresciuto in modo lento e naturale.

## La qualità al tuo primo assaggio

All'assaggio una **buona colomba pasquale** si mostra soffice e leggera. Non lascia residui grassi sul palato e risulta essere ad alta digeribilità. Al gusto emana piacevoli sensazioni vanigliate e fruttate che, in contrasto con la crosticina aromatizzata, creano un effetto d'insieme incredibilmente gustoso.

Infine se ci fossero più **prodotti dello stesso pasticcere** vicini tra loro noterai che ogni colomba è diversa dalle altre. Il motivo? Semplice: i prodotti artigianali non sono mai identici proprio perché provengono da procedimenti manuali e non industriali.

This entry was posted on Monday, February 7th, 2022 at 3:04 pm and is filed under [Senza categoria](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.