

LA COLOMBA DI QUANTOBASTA E “LE SOSTE GASTRONOMICHE” HA I MIGLIORI INGREDIENTI D’ITALIA

10 Aprile 2022



L’AQUILA – Una colomba che racchiude le eccellenze delle materie prime. Prodotti selezionati in giro per l’Italia che raccontano le singole storie degli artigiani che li lavorano. Storie che sanno di buono e che insieme danno vita a “Cuor di Colomba”.

Per questa Pasqua **Ivana De Gasperis** e **Fabio Favaloro** (*nella foto di copertina*), della scuola di cucina Quantobasta dell’Aquila si sono uniti a **Massimiliano Della Sala**, esperto di comunicazione e marketing, originario di Palermo, ma da anni stabile a Velletri (Roma).

Questa speciale colomba trasferisce nel laboratorio di cucina di Quantobasta, direttamente

sul banco di lavoro, il concetto che c'è dietro il progetto "Le Soste Gastronomiche" di Massimiliano.

"Sono da sempre appassionato di cucina - racconta Della Sala a *Virtù Quotidiane* -. Insieme a mia moglie siamo sempre stati abituati a organizzare gite fuori porta e riportarci sempre qualche prodotto speciale. È difficile però individuare per ciascun luogo quelle chicche di eccellenza che ci piacerebbe scovare".

Da questa necessità Massimiliano circa 8 mesi apre il gruppo Facebook "Le Soste Gastronomiche" che oggi conta circa 2.600 iscritti. I membri inseriscono i loro consigli per far conoscere agli altri, i migliori produttori di un luogo.

"Ci scambiamo anche informazioni su come riconoscere davvero un prodotto di qualità - continua -. Poiché nel gruppo questi consigli però via via si disperdevano, ho creato un sito, dotato di motore di ricerca".

Inserendo un luogo viene fuori la lista degli artigiani suggeriti dal gruppo. "Il concetto di questo progetto è legato alla gita, allo spostamento, per questo partiamo dalla geografia per impostare la ricerca. È un modo per organizzare un viaggio, conoscendo già quali eccellenze trovare".

Del gruppo fanno parte anche Ivana e Fabio di Quantobasta e insieme a Massimiliano hanno messo in piedi un progetto per questa Pasqua.

"Si fanno gare per le migliori colombe, ci sono concorsi - dice Massimiliano - ma poi vai a vedere e dentro ci sono additivi, correttori emulsionanti e la produzione inizia mesi prima. Il confine tra artigianale e semi-industriale purtroppo è molto labile. E allora parlando con Ivana e i ragazzi di Quantobasta, è venuta l'idea di selezionare gli ingredienti da produttori di alta qualità".

Dentro "Cuor di Colomba" ci sono il lievito madre e l'arte della pasticceria di Quantobasta-Scuola di Cucina (L'Aquila) degli chef Ivana De Gasperis, Fabio Favaloro e **Alessandro Giancola** (Alma), le farine di grani antichi Maiorca e Bidì di Farine di Sicilia (Castelvetrano, Trapani) di **Giovanni Billeri**, l'artigianalità della tradizione dei canditi e della pasta di arance biologiche di Don Il Candito Siciliano Artigianale (Rometta Marea, Messina) di **Nino Modica**, il burro zangolato da ornamento delle Vacche Rosse emiliane del Consorzio Vacche Rosse (Reggio Emilia), le uova biologiche Eurovo (Imola, Bologna) di galline allevate all'aperto e in libertà e il miele d'Ailanto, dai sentori di thè alla pesca e uva moscata, dei boschi d'alpeggio del Trentino dell'azienda apistica I Dolci Sapori del Bosco (Castello di

Fiemme, Trento) dell'apicultrice **Viviana Micheluzzi**.

“Prima di tutto abbiamo selezionato gli ingredienti e ora Quantobasta sta mettendo la parte artistica e tecnica per realizzarla”.

La produzione è iniziata martedì 5 aprile e raggiungerà massimo 100 colombe (già tutte vendute) che viaggeranno in giro per l’Italia.

“Nonostante i costi di queste materie prime di altissima qualità, abbiamo stabilito come prezzo finale per la colomba 28 euro. Abbiamo coperto i costi di produzione e spedizione, ma con la guerra in Ucraina in atto, abbiamo deciso che il ricavato verrà devoluto alla Croce Rossa internazionale”.

LE FOTO













